GV-607SA
GV-64SA
GV-908SA

CE

Mode d'emploi - Conseils pour l'installateur
Instruction for the use - Advice for the installer

SA

FRANÇAIS Note d'emploi Page 3

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'impression, susceptibles de se trouver dans cette notice.
Il se réserve le droit, sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue sécurité, d'apporter à ses produits, à tout moment et sans préavis, toutes les modifications éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

ENGLISH Instructions for use Page 4

The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.
The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacture or commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

FRANÇAIS Mode d'emploi

Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.
Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.
Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.
Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.
Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.
Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.
Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Déclaration de conformité CE

- Cette four a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cette four a été conçue, fabriquée et mise sur le marché en conformité avec les:
  - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE;
  - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "EMC" 89/336/CEE;
  - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE.

CE

PRECAUTIONS ET CONSEILS IMPORTANTS

- ✓ ***Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.***
- ✓ ***Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.***
- ✓ ***L'emballage est composé de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage*** ♺.
- ✓ ***Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux.***
- ✓ ***En aucun cas étendre des feuilles d'aluminium dans le four. Ne pas poser de plaque à pâtisserie, ni de lèchefrite sur la sole du four.***
- ✓ ***Le constructeur ne peut être tenu pour responsable de dommages éventuels résultant d'un usage impropre, erroné ou déraisonnable.***
- ✓ ***Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement.***
  Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- ✓ ***L'installation et tous les branchements gaz/électriques doivent être effectués par un technicien qualifié, dans le plein respect des normes de sécurité en vigueur et selon les instructions du fabricant.***

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS SUR LE MODE D'EMPLOI DES APPAREILS ELECTRIQUES

Pour utiliser un appareil électrique, il faut respecter certaines règles fondamentales et, en particulier:

- ne pas toucher l'appareil avec des mains et des pieds mouillés ou humides;
- ne pas utiliser l'appareil, lorsqu'on est pieds nus;
- ne pas laisser des enfants ou des incapables utiliser l'appareil, sans surveillance;

Le fabricant ne peut pas être considéré comme étant responsable de dégâts, si l'appareil est mal utilisé ou utilisé d'une façon qui n'est pas correcte ni raisonnable.

LORS DE LA PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes:

- Nettoyer l'intérieur du four avec un tissu imbibé d'eau et d'un produit de lessive neutre et le sécher avec soin.
- Equiper l'intérieur du four en montant les grilles latérales, comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- Allumer le four vide à puissance maximale pour éliminer les traces de gras des éléments chauffants.

PROTECTION DE SECURITE DE LA PORTE DU FOUR

Le verre de la porte du four chauffe pendant l'utilisation.
En présence d'enfants, il est recommandé d'installer sur la porte une protection qui empêche tout contact direct avec celle-ci.
Cette protection, figurant parmi les options, est fournie sur demande. Contactez votre revendeur ou le service après-vente en indiquant le modèle de votre appareil.

1 FOUR CONVECTION 2 FONCTIONS

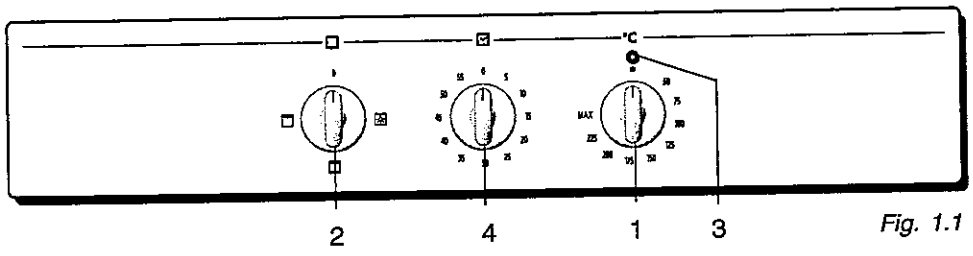


Fig. 1.1

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande thermostat
2. Manette commande commutateur
3. Témoin de la température four
4. Manette minuteur mécanique

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Les 2 fonctions à contrôle par thermostat sont obtenues grâce à 3 éléments chauffants qui sont:

- résistance de la voûte, 1000 W
- résistance de la sole, 1400 W
- résistance de grilloir, 2000 W

REMARQUE:
Lors de la première utilisation il est conseillé de faire fonctionner le four à la puissance maximale (bouton du thermostat en position **MAX**) pendant environ 1 heure sur la fonction ⊟ et pendant 15 minutes sur la fonction ⊞ afin d'éliminer les traces éventuelles de gras des résistances électriques.

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

Le préchauffage et la cuisson dans le four de convection qui sont obtenues de manière suivante:

a. par convection naturelle
La chaleur est produite par les élément chauffants supérieur et inférieur.

b. Par rayonnement
La chaleur est irradiée par la résistance du grill à rayons infrarouge.

ATTENTION:
La porte est chaude, utiliser la poignée.

2 FOUR CONVECTION 2 FONCTIONS

avec TOURNEBROCHE

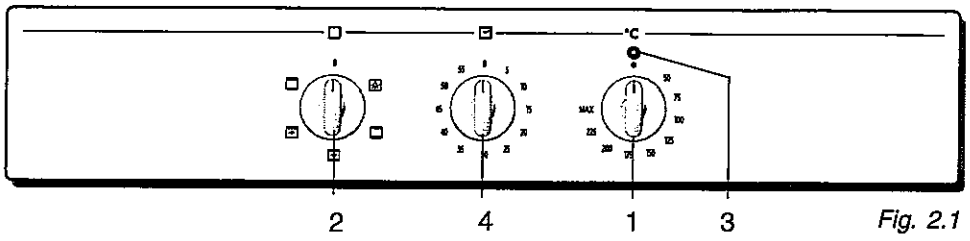


Fig. 2.1

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande thermostat
2. Manette commande commutateur
3. Témoin de la température
4. Manette minuteur mécanique

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants

CARACTERISTIQUES GENERALES

Les 4 fonctions à contrôle par thermostat sont obtenues grâce à 3 éléments chauffants qui sont:

- résistance de la voûte, 1000 W
- résistance de la sole, 1400 W
- résistance de grilloir, 2000 W

REMARQUE:
Lors de la première utilisation il est conseillé de faire fonctionner le four à la puissance maximale (bouton du thermostat en position MAX) pendant environ 1 heure sur la fonction ⊟ et pendant 15 minutes sur la fonction ⊓ afin d'éliminer les traces éventuelles de gras des résistances électriques.

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

Le préchauffage et la cuisson du four multifonction sont obtenus de façon suivante:

a. par convection naturelle
La chaleur est produite par les éléments chauffants supérieur et inférieur.

b. Par rayonnement
La chaleur est irradiée par la résistance du grill à rayons infrarouges (à utiliser avec la porte du four **fermée**).

ATTENTION:
La porte est chaude, utiliser la poignée.

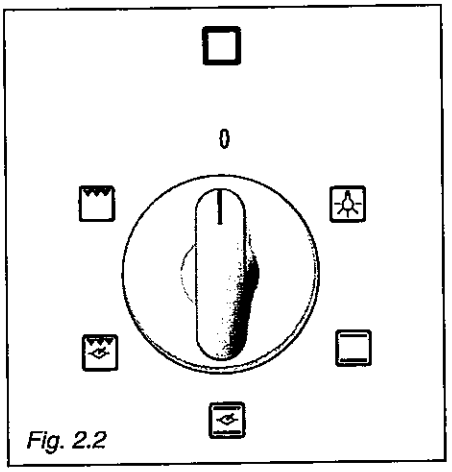


Fig. 2.2

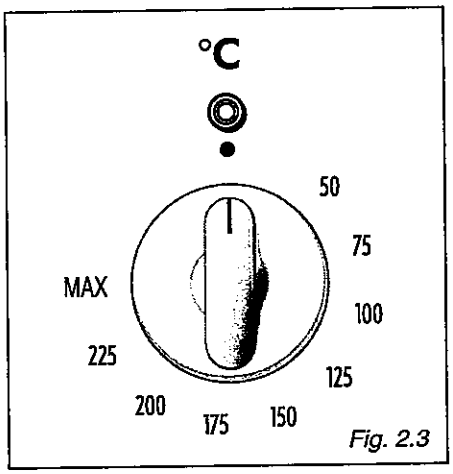


Fig. 2.3

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 2.2)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.

MANETTE DU THERMOSTAT (Fig. 2.3)

Il sert seulement à choisir la température de cuisson, il n'allume pas le four. Tourner dans le sens horaire jusqu'à la position de la température désirée (de **50** à **MAX**).

ILLUMINATION DU FOUR

En tournant le bouton sur cette position on allume seulement la lampe du four (15 W). Dans toutes les fonctions de cuisson la lampe reste allumée.

CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

On allume les éléments chauffants supérieur et inférieur.
La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être régularisée entre 50 et MAX avec le bouton du thermostat.
Il faut préchauffer le four avant d'introduire les aliments à cuire.
Dans le position le moteur du tournebroche se met en fonctionnement pour la cuisson au tournebroche.

Conseillé pour:
Les aliments qui demandent le même degré de cuisson à l'intérieur et à l'extérieur; par exemple: rôtis, côtes de porc, meringue, ect.

CUISSON TRADITIONNELLE AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.
Utiliser avec la porte du four fermée et le bouton du thermostat sur la position **200°C** max.
Dans le position le moteur du tournebroche se met en fonctionnement pour la cuisson au tournebroche.
Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL".

Conseillé pour:
Action intense du grill pour des cuissons du type: rissoler, dorer, gratiner, griller, ect.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée. Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.
Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS	TEMPERATURE
Lasagnes au four	190
Pâtes au four	190
Pizza	220
Riz à la créole	190
Oignons au four	190
Crêpes aux épinards	185
Pommes de terre au lait	185
Tomates farcies	180
Soufflé au fromage	170
Rôti de veau	180
Côtes de veau au grill	210
Blanc de poulet à la tomate	180
Poulet grillé - poulet rôti	190
Hachis de veau	175
Roast-beef	170
Filets de sole	175
Merlan aux herbes	170
Beignets	160
Savarin	150
Tarte aux prunes	170
Tartelettes à la confiture	160
Pain d'Espagne	170
Pâte levée sucrée	160
Millefeuille	170
Gâteau Marguerite	170

CUISSON AU GRILLOIR

Allumer le grilloir en tournant les deux manettes:

– Mettre le commutateur sur la position ou position et le thermostat sur la position entre **50°C** et **200°C.**

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte du four **fermée**.
Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.
Pour recueillir le jus de cuisson placer le lèchefrite sous la grille.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

TOURNEBROCHE (Fig. 2.4 ou 2.5)

Ce dispositif, qui sert à cuire comme à la broche en utilisant le grill, se compose de:

– un moteur électrique fixé sur la paroi arrière du four
– une tige en acier inox munie d'une poignée démontable, isolée de la chaleur, et de deux fourchettes réglables
– un support de tige à placer sur le gradin central du four.

Modèles avec four à parois lisses.

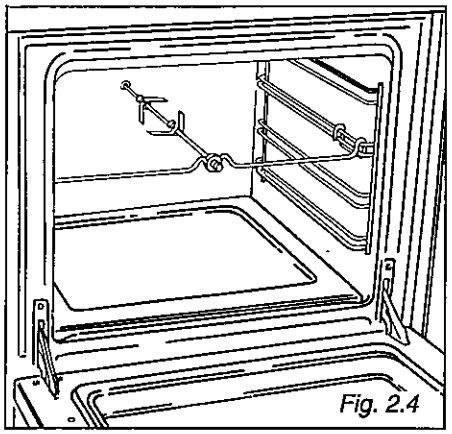


Fig. 2.4

UTILISATION DE LA ROTISSOIRE POUR CUISSON AU TOURNEBROCHE

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

– Introduire le lèchefrite sur le dernier degré en bas du four et insérer le support de l'axe.
– Enfiler dans l'axe les viandes à cuire en ayant soin de les fixer centralement par les fourchettes.
– Introduire l'axe dans le four du moteur et appuyer sur le support le collier de la broche; et enfin enlever la poignée en tournant vers la gauche.

Le sens de rotation du tourne-broche peut être indifféremment de gauche à droite, ou l'inverse.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

Modèles avec four à parois bosselées.

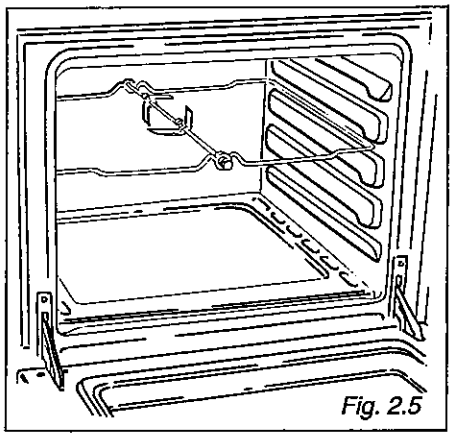


Fig. 2.5

3 FOUR A CHALEUR TOURNANTE

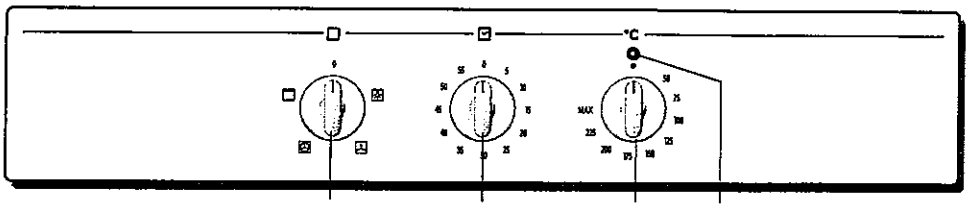


Fig. 3.1

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande thermostat
2. Manette commande commutateur
3. Témoin de la température
4. Manette minuteur mécanique

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Le réchauffement et la cuisson, dans un four électrique à air chaud sont produits par convection forcée.
Le deux éléments qui provoquent ce processus sont:

- Résistance circulaire 2500 W
- Résistance de grill 2000 W

REMARQUE:
Lors de la première utilisation il est conseillé de faire fonctionner le four à la puissance maximale (bouton du thermostat en position MAX) pendant environ 1 heure sur la fonction et pendant 15 minutes sur la fonction afin d'éliminer les traces éventuelles de gras des résistances électriques.

ATTENTION: La porte est chaude, utiliser la poignée.

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

Le préchauffage et la cuisson du four électrique à air chaud sont obtenus de façon suivante:

a. par convection forcée
Un ventilateur aspire l'air contenu à l'intérieur du four, le fait passer à travers les spirales de la résistance électrique circulaire, et le remet dans le four. Avant d'être aspiré à nouveau par le ventilateur de façon à refaire le cycle décrit, l'air chaud entoure les aliments provoquant une cuisson rapide et complète en tout point.
Il est possible de cuire des plats différents en même temps.

b. Par rayonnement
La chaleur est irradiée par la résistance du grill à rayons infrarouges.

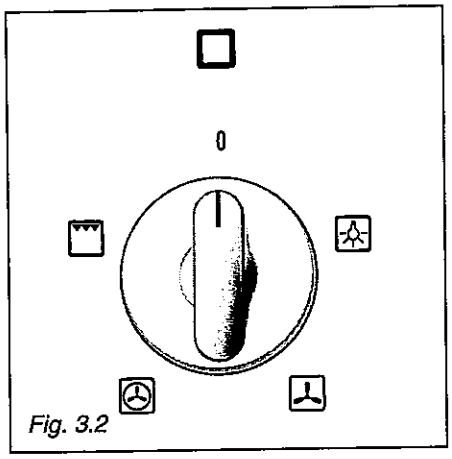


Fig. 3.2

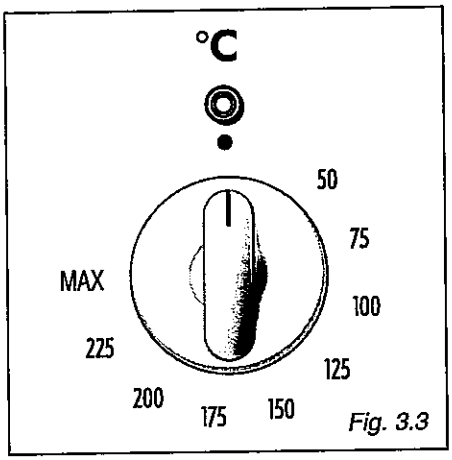


Fig. 3.3

BOUTON DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 3.2)

Tourner le bouton dans le sens horaire pour choisir une des fonctions suivante:

MANETTE DU THERMOSTAT (Fig. 3.3)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue.
Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

ILLUMINATION DU FOUR

En tournant le bouton sur cette position on allume seulement la lampe du four (15 W). Dans toutes les fonctions de cuisson la lampe reste allumée.

DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES

Fonctionnement du ventilateur du four seulement.
A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●" car toute autre position ne réaliserait aucun effet.
La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

Conseillé pour:
Pour décongeler rapidement les aliments surgelés. Un kilo nécessite d'environ une heure. Le temps de cette opération varie en fonction de la qualité et du genre des aliments à décongeler.

CUISSON A L'AIR CHAUDE

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 50° à MAX par la manette du thermostat.
Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour:
Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur.
Exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.

CUISSON TRADITIONNELLE AU GRILL

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement. Utiliser avec la porte du four **fermée** et le bouton du thermostat sur la position **200°C max**.
Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL".

Conseillé pour:
Action intense du grill pour des cuissons du type: rissoler, dorer, gratiner, griller, ect.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.

CONSEILS DE CUISSON

AMELIORATION

Positionner le commutateur à l'allure et le thermostat à l'allure 150 °C.
Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

- qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200 °C
- que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

STERILISATION

La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement):

a. Positionner la manette du commutateur à l'allure ⊡.
b. Positionner la manette du thermostat à la position 185 °C et préchauffer le four.
c. Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
d. Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 135 °C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

CUISSON SIMULTANEE D'ALIMENTS DIFFERENTS

Le four à **chaleur tournante** permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes. On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.

Les seules précautions a prendre sont les suivantes:

- Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
- L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

CUISSON AU GRILLOIR

Mettre le commutateur sur la position ⊓ et le thermostat sur la position **200°C max.**

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte du four **fermée.**
Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.
Pour recueillir le jus de cuisson placer le lèchefrite sous la grille.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée. Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.
Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS	TEMPERATURE
Lasagnes au four	190
Pâtes au four	190
Pizza	220
Riz à la créole	190
Oignons au four	190
Crêpes aux épinards	185
Pommes de terre au lait	185
Tomates farcies	180
Soufflé au fromage	170
Rôti de veau	180
Côtes de veau au grill	210
Blanc de poulet à la tomate	180
Poulet grillé - poulet rôti	190
Hachis de veau	175
Roast-beef	170
Filets de sole	175
Merlan aux herbes	170
Beignets	160
Savarin	150
Tarte aux prunes	170
Tartelettes à la confiture	160
Pain d'Espagne	170
Pâte levée sucrée	160
Millefeuille	170
Gâteau Marguerite	170

4/ FOUR MULTIFONCTION "4 FONCTIONS"

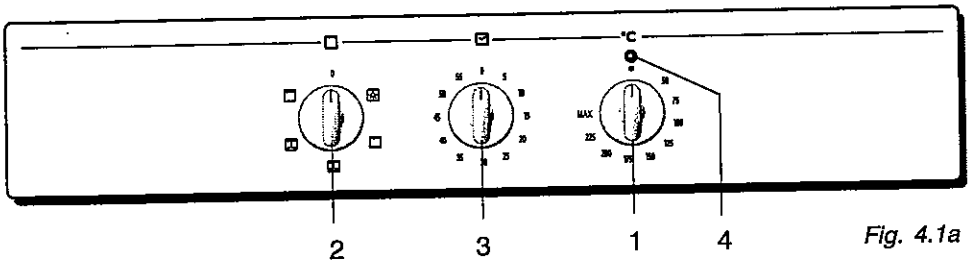
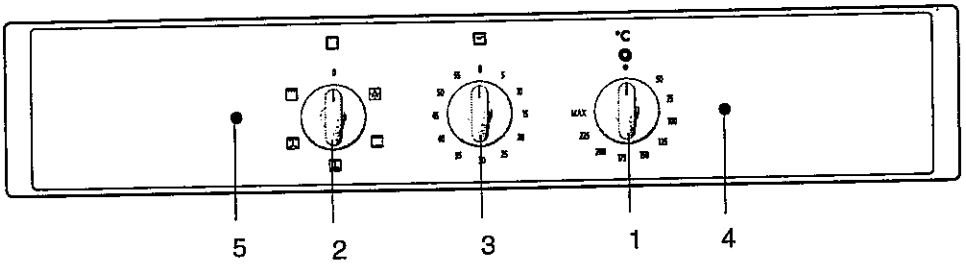


Fig. 4.1a

Fig. 4.1b



DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande thermostat
2. Manette commande commutateur
3. Manette minuteur mécanique
4. Témoin de la température
5. Témoin de la ligne

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

ATTENTION:
La porte est chaude, utiliser la poignée.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme l'indique la définition ce four présente des caractéristiques particulières du point de vue fonctionnel.

En effet il est possible d'insérer 4 différentes fonctions pour chaque exigence de cuisson.

Les 4 fonctions à contrôle par thermostat sont obtenues par les 3 éléments chauffants suivants:

– Résistance inférieure	1400 W
– Résistance supérieure	1000 W
– Résistance grill	2000 W

REMARQUE:

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire fonctionner le four à la puissance maximale, avec le thermostat en position MAX, pendant environ une heure sur la position et sur la position pendant 15 minutes, de façon à éliminer des traces éventuelles de gras sur les résistances électriques.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four MULTI-FONCTION sont obtenues comme suit:

a. par convection naturelle
La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.

b. par convection semi-forcée
La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.

c. par rayonnement.
La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.

d. par rayonnement et ventilation
La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.

e. par ventilation
La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

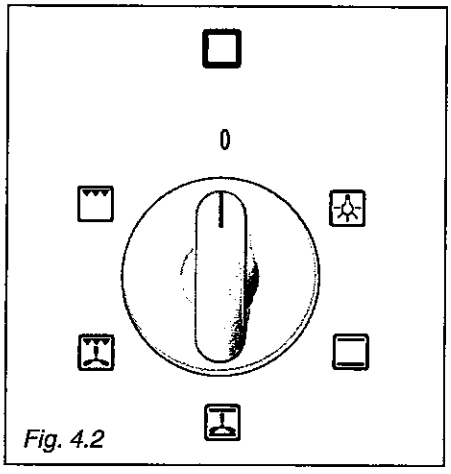


Fig. 4.2

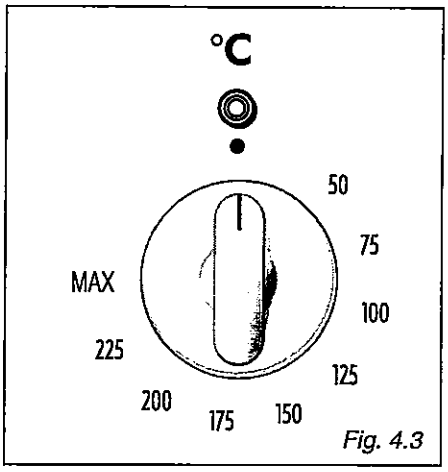


Fig. 4.3

BOUTON DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 4.2)

Tourner le bouton dans le sens horaire pour avoir une des fonctions suivantes:

MANETTE DU THERMOSTAT (Fig. 4.3)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue.
Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

ILLUMINATION DU FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four (15W).
Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.

CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

On allume les éléments chauffants supérieur et inférieur.
La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être régularisée entre **50** et **MAX** avec le bouton du thermostat.
Il faut préchauffer le four avant d'introduire les aliments à cuire.

Conseillé pour:
Les aliments qui demandent le même degré de cuisson à l'intérieur et à l'extérieur; par exemple: rôtis, côtes de porc, meringue, ect.

CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine.
La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.
La température doit être réglée de **50°** à **MAX** par la manette du thermostat.

Conseillé pour:
Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, etc.

DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES

Fonctionnement du ventilateur du four seulement.
A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●" car toute autre position ne réaliserait aucun effet.
La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

Conseillé pour:
Pour décongeler rapidement les aliments surgelés. Un kilo nécessite d'environ une heure. Le temps de cette opération varie en fonction de la qualité et du genre des aliments à décongeler.

CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

Fonctionnement de la résistance du grilloir à rayons infrarouges et de la turbine. La chaleur se répand principalement par rayonnement et le ventilateur s'occupe de la distribution dans tout le four.
La température doit être réglée de **50° à 175 °C** par la manette du thermostat. Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.
Pour une correcte utilisation, voir la chapitre "GRILLADE ET GRATIN".

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.
La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.

Conseillé pour:
Pour cuisson au grilloir où il est nécessaire d'obtenir un brunissage extérieur pour bloquer les jus à l'intérieur. Exemple: Bifteck de veau, entrecôte, hamburger, etc.

CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement. Utiliser avec la porte du four **fermée** et le bouton du thermostat sur la position **200°C max**.
Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL".

Conseillé pour:
Action intense du grill pour des cuissons du type: rissoler, dorer, gratiner, griller, ect.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.

CONSEILS DE CUISSON

REGENERATION

Mettre le commutateur sur la position ⊡ et le thermostat sur la position 150 degrés.
Le pain redeviendra tendre s'il est préalablement humidifié par quelques gouttes d'eau et mis au four 10 minutes environ à haute température.

STERILISATION

La stérilisation des aliments à conserver sous verre se fait, dans des récipients pleins et fermés hermétiquement, de la manière suivante:

a. Mettre le commutateur sur la position ⊟ où ⊡

b. Mettre le bouton du thermostat sur la position 175°C et préchauffer le four.

c. Remplir le lèchefrite d'eau chaude.

d. Disposer les récipients sur le lèchefrite en faisant attention qu'ils ne se touchent pas, après avoir mouillé les couvercles, fermer le four et mettre le bouton du thermostat sur la position 125 degrés C.

Quand la stérilisation commence, c'est à dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

CUISSON SIMULTANEE D'ALIMENTS DIFFERENTS

Le four **multifonction "4 fonctions"** permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes. On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.

Les seules précautions a prendre sont les suivantes:

- Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
- L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

- qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200 °C
- que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

CUISSON AU GRILLOIR

Mettre le commutateur sur la position ⊡ et le thermostat sur la position **200°C max.**
Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte du four **fermée.**
Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.
Pour recueillir le jus de cuisson placer le lèchefrite sous la grille.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

GRILLADE ET GRATIN

A la position ⊡ du sélecteur de fonctions, on peut griller sans tourne broche car l'air chaud entoure complètement les aliments à cuire.
Mettre le thermostat sur la position **175°C max** et après avoir préchauffé le four, installer simplement les aliments sur la grille.
Fermer la porte et laisser marcher le four jusqu'à la fin de la cuisson.

En ajoutant quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson on obtient l'effet doré du gratin.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée. Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

A titre informatif, indiquons dans le table suivant quelques températures de cuisson en °C. Le temps (en minutes) et température varient selon la fonction choisie, la quantité et les dimensions des pièces.

PLATS	TEMPERATURE
Lasagnes au four	190
Pâtes au four	190
Pizza	220
Riz à la créole	190
Oignons au four	190
Crêpes aux épinards	185
Pommes de terre au lait	185
Tomates farcies	180
Soufflé au fromage	170
Rôti de veau	180
Côtes de veau au grill	210
Blanc de poulet à la tomate	180
Poulet grillé - poulet rôti	190
Hachis de veau	175
Roast-beef	170
Filets de sole	175
Merlan aux herbes	170
Beignets	160
Savarin	150
Tarte aux prunes	170
Tartelettes à la confiture	160
Pain d'Espagne	170
Pâte levée sucrée	160
Millefeuille	170
Gâteau Marguerite	170

5 FOUR MULTIFONCTION "7 FONCTIONS"

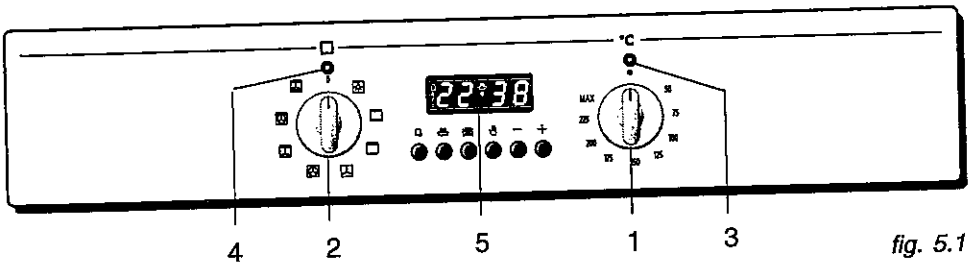


fig. 5.1

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande thermostat
2. Manette commande commutateur
3. Témoin de la température four
4. Témoin de la ligne
5. Programmateur électronique

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme l'indique la définition ce four présente des caractéristiques particulières du point de vue fonctionnel.
En effet il est possible d'insérer 7 différentes fonctions pour chaque exigence de cuisson.
Les 7 fonctions à contrôle par thermostat sont obtenues par les 4 éléments chauffants suivants:

– Résistance inférieure	1400 W
– Résistance supérieure	1000 W
– Résistance grill	2500 W
– Résistance circulaire	2500 W

REMARQUE:

Lors de la première utilisation allumer le four vide, comme décrit ci-après, et le faire marcher à puissance maximale, avec le bouton du thermostat en position MAX, pendant environ une heure sur la fonction ▭ et ⊛, afin d'éliminer les traces éventuelles de gras des résistances électriques.

Répéter l'opération pendant 15 minutes également avec le gril, en opérant comme décrit aux chapitres UTILISATION DU GRIL et CUISSON AU GRIL ET GRATIN.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four MULTI-FONCTION sont obtenues comme suit:

a. par convection naturelle
La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.

b. par convection forcée
Une turbine aspire l'air contenu dans le moufle du four, le fait passer à travers des spires incandescentes d'une résistance électrique circulaire et le renvoie dans le moufle. L'air chaud, avant être à nouveau aspiré par la turbine pour répéter le cycle ci-dessus, enveloppe les aliments déposés dans le four, produisant une cuisson rapide et complète dans tous les points. En plus, il est possible de cuire divers plats simultanément.

c. par convection semi-forcée
La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.

d. par rayonnement.
La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.

e. par rayonnement et ventilation
La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.

e. par rayonnement et ventilation
La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.

f. par ventilation
La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

ATTENTION:
La porte est chaude, utiliser la poignée.

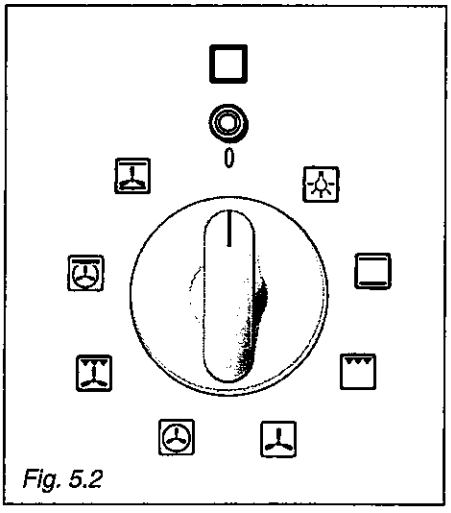


Fig. 5.2

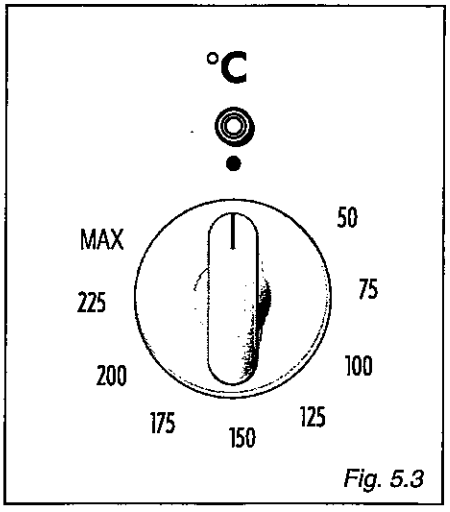


Fig. 5.3

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 5.2)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.

THERMOSTAT (Fig. 5.3)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue (de **50°C** à **MAX**). Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

ILLUMINATION DU FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four (15 W). Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.

CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.
La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de **50°** à **MAX** par la manette du thermostat.
Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.

Conseillé pour:
Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l'extérieur.
Exemple: rôtis, côtes de porc, meringues, etc.

CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.
Utiliser avec la **porte du four fermée,** le bouton du commutateur sur la position , et la température doit être réglée de **50°C** à **200°C** max par la manette du thermostat.

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILLOIR".
Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.
La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.

Conseillé pour:
Cuisson traditionnelle au grilloir, rissoler, dorer, gratiner, griller, etc.

DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES

Fonctionnement du ventilateur du four seulement.
A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●" car toute autre position ne réaliserait aucun effet.
La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

Conseillé pour:
Pour décongeler rapidement les aliments surgelés. Un kilo nécessite d'environ une heure. Le temps de cette opération varie en fonction de la qualité et du genre des aliments à décongeler.

CUISSON A L'AIR CHAUDE

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 50° à MAX par la manette du thermostat.
Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour:
Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur.
Exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.

CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

Fonctionnement de la résistance du grilloir à rayons infrarouges et de la turbine.
La chaleur se répand principalement par rayonnement et le ventilateur s'occupe de la distribution dans tout le four.
Utiliser avec la **porte du four fermée** et la température doit être réglée de **50°** à **175 °C** max par la manette du thermostat.
Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.
Pour une correcte utilisation, voir la chapitre "GRILLADE ET GRATIN".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les enfants.

Conseillé pour:
Pour cuisson au grilloir où il est nécessaire d'obtenir un brunissage extérieur pour bloquer les jus à l'intérieur. Exemple: Bifteck de veau, entrecôte, hamburger, etc.

MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON OU RÉCHAUFFEMENT DOUX DES METS

On allume la résistance supérieure, la résistance circulaire et le ventilateur.
La chaleur se propage par convection forcée avec un apport majeur dans la partie supérieure.
La température peut être réglée entre 50 et 150 degrés C par le bouton du thermostat.

Conseillé pour:
Les aliments qui doivent être bien cuits. Pour maintenir les aliments chauds après n'importe qu'elle cuisson.
Pour réchauffer lentement des aliments déjà cuits.

CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine. La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.

La température doit être réglée de **50°C** à **MAX** par la manette du thermostat.

Conseillé pour:
Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, etc.

CONSEILS DE CUISSON

STERILISATION

La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement):

a. Positionner la manette du commutateur à l'allure .
b. Positionner la manette du thermostat à la position 185 °C et préchauffer le four.
c. Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
d. Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 135 °C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

AMELIORATION

Positionner le commutateur à l'allure et le thermostat à l'allure 150 °C.
Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

– qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200 °C

– que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

GRILLADE ET GRATIN

A la position du sélecteur de fonctions, on peut griller sans tourne broche car l'air chaud entoure complètement les aliments à cuire.
Mettre le thermostat sur la position 175 degrés C et après avoir préchauffé le four, installer simplement les aliments sur la grille.
Fermer la porte et laisser marcher le four avec le thermostat dans la position choisie entre 50 et 175 degrés jusqu'à la fin de la cuisson.
En ajoutant quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson on obtient l'effet doré du gratin.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

CUISSON SIMULTANEE

Le four MULTI-FONCTIONS aux l'allures du commutateur permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes.
On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.
Les seules précautions a prendre sont les suivantes:

– Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.

– L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

CUISSON AU GRILLOIR

Mettre le commutateur sur la position et la manette du thermostat **entre 50°C et 200°C.**

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte du four **fermée.**
Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.
Pour recueillir le jus de cuisson placer le lèchefrite sous la grille.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée. Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

A titre informatif, indiquons dans le table suivant quelques températures de cuisson en °C. Le temps (en minutes) et température varient selon la fonction choisie, la quantité et les dimensions des pièces.

PLATS	TEMPERATURE
Lasagnes au four	190
Pâtes au four	190
Pizza	220
Riz à la créole	190
Oignons au four	190
Crêpes aux épinards	185
Pommes de terre au lait	185
Tomates farcies	180
Soufflé au fromage	170
Rôti de veau	180
Côtes de veau au grill	210
Blanc de poulet à la tomate	180
Poulet grillé - poulet rôti	190
Hachis de veau	175
Roast-beef	170
Filets de sole	175
Merlan aux herbes	170
Beignets	160
Savarin	150
Tarte aux prunes	170
Tartelettes à la confiture	160
Pain d'Espagne	170
Pâte levée sucrée	160
Millefeuille	170
Gâteau Marguerite	170

6 PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Le programmateur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge 24 heures à display lumineux
- Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 minutes)
- Programme pour cuisson au four automatique
- Programme pour cuisson au four semi automatique.

DESCRIPTION DES BOUTONS:

Minuterie

Temps de cuisson

Heure de fin de cuisson

Passage en manuel et annulation des programmes insérés

⊕ Avancement des nombres de toutes les fonctions

⊖ Mise e arrière du nombre de toutes les fonctions

Description des symboles lumineux:

AUTO - *clignotant* - Programmateur en automatique mais non programmé (on ne peut allumer le four)

AUTO - *allumé sans clignotant* - Programmateur en automatique ou semi automatique avec programme inséré.

Programmateur en manuel ou cuisson automatique en cours

Minuterie en marche

et **AUTO** - *clignotants et signal sonore* - Erreur de programmation (le temps de cuisson dépasse l'heure de fin de cuisson).

Remarque: La programmation (avec une seule main) se fait en appuyant la touche correspondante à la fonction désirée et après l'avoir relachée, il suffit dans les 30 secondes qui suivent de commencer à placer le temps avec les touches ⊕ ou ⊖.

Le programmateur reviendra au Zéro à chaque interruption d'énergie électrique.

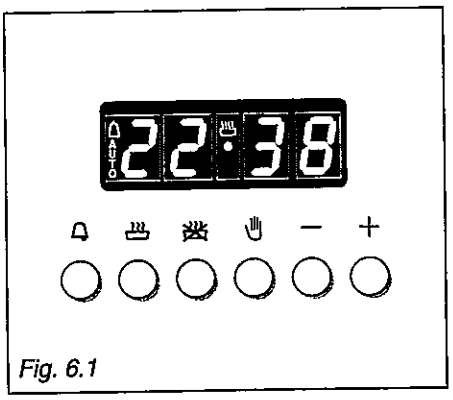


Fig. 6.1

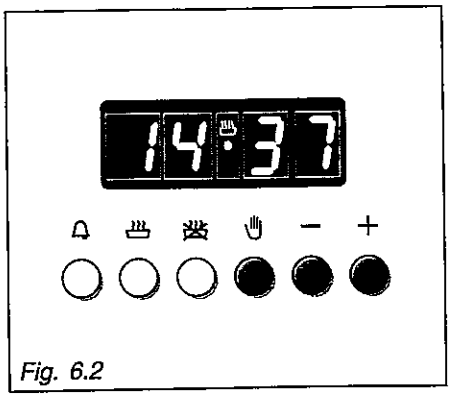


Fig. 6.2

MONTRE ELECTRONIQUE

Le programmateur est muni d'une montre électronique dont les chiffres lumineux indiquent les heures et les minutes.
Au premier branchement électrique du four ou après une interruption de courant, trois zéros clignotent dans la fenêtre du programmateur.
Pour régler l'heure, il faut appuyer sur la touche ✋, puis sur la touche ⊕ ou ⊖ jusqu'au réglage de l'heure exacte (fig. 6.2).
Une autre façon d'opérer consiste à appuyer en même temps sur les deux touches ✋ 🔔, tout en appuyant sur la touche ⊕ ou ⊖.

Remarque: Le réglage de l'heure comporte l'annulation de programmes éventuels en cours ou programmés.

CUISSON NORMALE SANS L'EMPLOI DU PROGRAMMATEUR

Pour utiliser manuellement le four, c'est à dire sans l'emploi du programmateur, il est nécessaire d'annuler la légende clignotante **AUTO**, en pressant le poussoir ✋ (AUTO s'éteindra et le symbole ♨ s'allumera).
Attention: Si la légende **AUTO** ne clignote pas (cela indique qu'un programme de cuisson a été déjà inseré), en pressant le poussoir ✋ on optienne l'annulement du programme et la commutation en manuel.
Si le four est allumé, il doit être éteint manuellement.

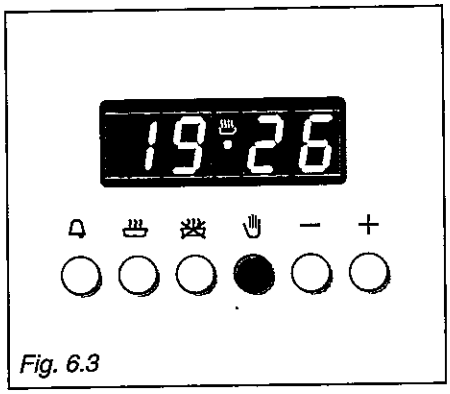


Fig. 6.3

MINUTEUR ELECTRONIQUE

La fonction minuteur se compose uniquement d'un avertisseur acoustique qui peut être réglé pour une période maximale de 23h 59min. Si la légende **AUTO** clignote, presser le poussoir ✋
Pour régler le temps, il suffit de presser le poussoir 🔔 et le poussoir ⊕ ou ⊖ jusqu'à ce qu'on obtienne le temps désiré (Fig. 6.4). Dès que le réglage est terminé, l'heure de la montre reparaîtra sur le cadran et le symbole 🔔 s'allumera. Le compte à rebours commencera tout de suite et il peut être visualisé dans le cadran en tout moment, en pressant seulement le poussoir 🔔.
À l'échéance du temps le symbole 🔔 s'éteindra et un signal acoustique intermittent sera activé; celui-ci peut être interrompu, en pressant l'un des poussoirs.

REGLAGE DE LA TONALITE DU SIGNAL SONORE

Lorsqu'on appuie sur la touche ⊖, on obtient à la suite trois tonalités du son.
Le dernier signal entendu reste programmé.

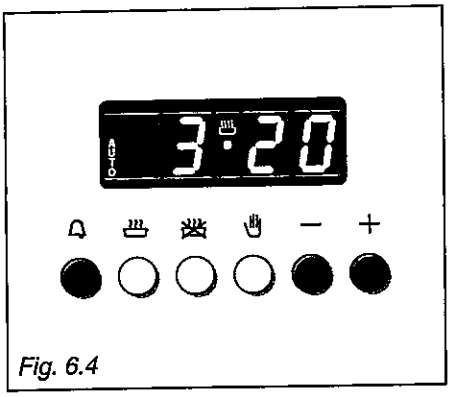


Fig. 6.4

CUISSON AUTOMATIQUE DANS LE FOUR

Pour exécuter la cuisson automatique des aliments dans le four, il est nécessaire de:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson
2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson
3. Déterminer la température et la fonction de cuisson.

On effectuera ces opérations de la manière suivante:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir ⏻ et le poussoir ⊕ pour avancer, ou ⊖ pour revenir si le temps désiré a été dépassé (Fig. 6.5). La légende **AUTO** et le symbole ♨ s'allumeront.
2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir ⏻ (ceci fait paraître le temps de cuisson déjà sommé à l'heure de la montre) et le poussoir ⊕ si l'heure a été dépassée, reculer en pressant le poussoir ⊖.
   Après le réglage, le symbole ♨ s'éteindra. Si après le réglage, dans le cadran du programmateur la légende **AUTO** clignote et le signal acoustique s'active, cela signifie qu'il y a eu une erreur de programmation, c'est-à-dire que le cycle de cuisson a été superposé à l'heure de la montre. Dans ce cas, modifier l'heure d'arrêt de la cuisson ou le temps de durée de la cuisson.
3. Afficher, après, la température et la fonction, en agissant sur les manettes adéquates (voir chapitre spécifique).
   En ce moment le four est programmé et tout fonctionnera automatiquement, c'est à dire que le four s'allumera automatiquement au bon moment, de façon à exécuter la cuisson de durée établie et à terminer à l'heure programmée.
   Pendant la cuisson le symbole ♨ reste allumé et en pressant le poussoir ⏻ on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.
   Le programme de cuisson peut être annulé en tout moment, en pressant le poussoir ⏻.
   Après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement, le symbole ♨ s'éteindra, la légende **AUTO** clignotera et le signal acoustique sera activé, celui-ci peut être interrompu en pressant l'un des poussoirs.
   Mettre aussi les manettes du four à l'allure éteint et mettre en "manuel" le programmateur en pressant le poussoir ⏻.

Attention: L'interruption de l'énergie électrique provoque la mise à zéro de la montre et l'oblitération des tous les programmes.
Après l'interruption trois zéros clignoteront sur le cadran.

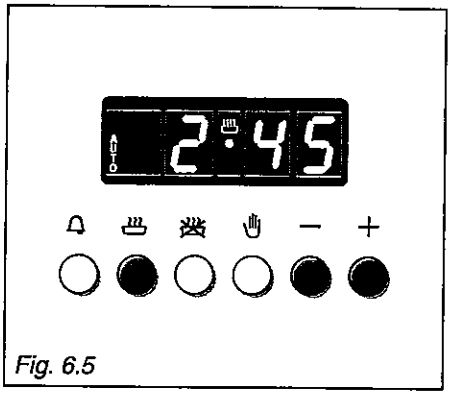


Fig. 6.5

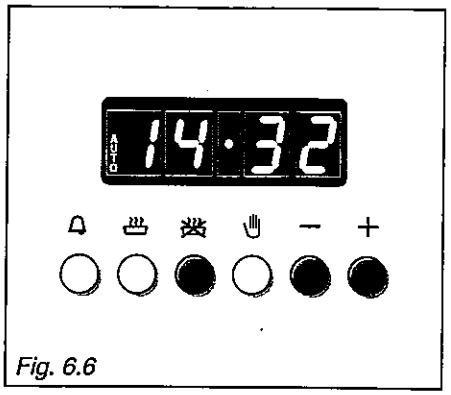


Fig. 6.6

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Sert à éteindre le four automatique après un temps de cuisson désiré.
Pour exécuter cette cuisson il y a deux façons:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir ⏲ et le poussoir ⊕ pour avancer, ou le poussoir ⊖ pour revenir si le temps désiré a été dépassé (Fig. 6.7).

ou

2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir ⏲ et le poussoir ⊕ pour avancer, ou le poussoir ⊖ pour revenir si le temps désiré a été dépassé. L'inscription **AUTO** et le symbole ♨ s'allumeront.
Afficher, après, la température et la fonction en agissant sur les manettes adéquates (voir chapitre spécifique).
Le four s'allumera immédiatement et après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement.
Pendant la cuisson le symbole ♨ reste allumé et en pressant le poussoir ⏲ on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.
Le programme peut être annulé en tout moment, en pressant les poussoir ✋.

À la fin de la cuisson le four s'arrêtera, le symbole ♨ s'éteindra, la légende **AUTO** clignotera et le signal acoustique sera activé.
Celui-ci peut être interrompu en pressant l'un des poussoirs.
Mettre aussi les manettes du four à l'allure éteint et mettre en "manuel" le programmateur en pressant le poussoir ✋.

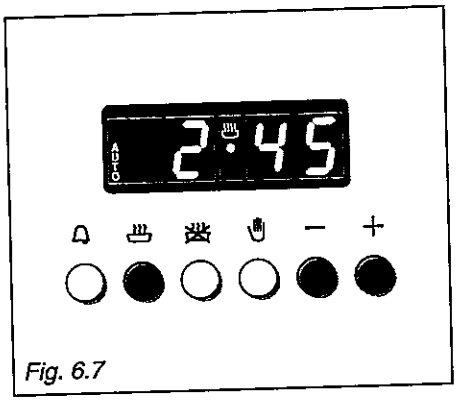


Fig. 6.7

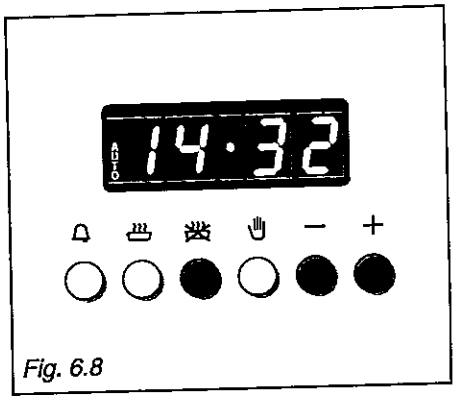


Fig. 6.8

7 MINUTEUR MECANIQUE

MINUTEUR MECANIQUE (Fig. 7.1)

La minuteur est un avertisseur acoustique à temps qui peut être réglé pour une période maximum de 60 minutes.
La manette de réglage (fig. 7.1) doit être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de 60 minutes, et ensuite positionnée en tournant dans le sens contraire, en faisant coïncider le répère avec le temps désiré.
Après le temps établi un signal acoustique se démarre et cesse automatiquement.

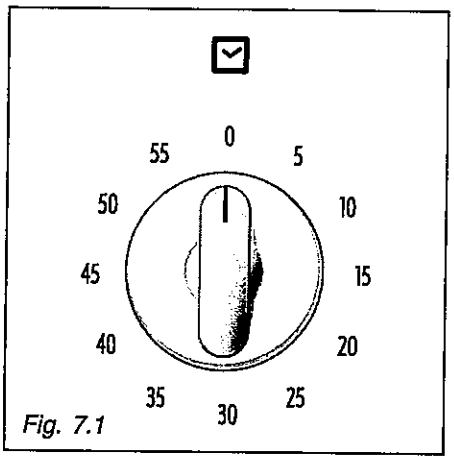


Fig. 7.1

8 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

CONSEILS GENERAUX

Important: avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.

Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.
Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
Si après des cuissons d'aliments très gras, les parois sont encore sales, faire fonctionner le four vide à température maximale pour environ 30 minutes.

SURFACES FRONTALES EN ACIER INOXYDABLE

Seulement pour les modèles en acier inoxydable

Les surfaces frontales en acier inox (tableau de bord et porte de four) de cette cuisinière sont protégées par une laque spéciale qui sert à minimiser l'effet empreinte.
Pour parer la détérioration de cette couche, lors du nettoyage il faut éviter absolument l'utilisation de substances ou produits abrasifs.

UTILISER SEULEMENT EAU CHAUDE ET SAVON.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

PARTIES EN ACIER INOX, ALUMINIUM ET SURFACES IMPRIMEES

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.
On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

ATTENTION: Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutre qui détérioreraient la surface protective.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées ne doivent être lavées qu'avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec d'autres produits spéciaux non abrasifs.
Sécher soigneusement.

L'INTERIEUR DU FOUR

Il doit être nettoyé après chaque cuisson. Pour nettoyer l'intérieur du four enlever et remonter les glissières latérales en opérant comme décrit dans la page suivante. A four tiède, passer sur les parois intérieures un tissu trempé d'eau savonneuse très chaude ou d'un autre produit approprié.
Les glissières latérales, le lèchefrites et la grille, peuvent être lavées dans l'évier après les avoir retirées de leur place.

SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

Débrancher la prise électrique.
Dévisser la lampe et la substituer par une autre résistante à la température de (300 degrés C), tension 230 V (50/60 Hz), 15 W, E 14.
Note: Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.

MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATERAUX

Modèles avec four à parois lisses.

– Accrocher les chassis latéraux aux trous des parois latérales de l'intérieur du four (fig. 8.1).
Dans les modèles avec panneaux autonettoyantes, accrocher les chassis latéraux en interposant les panneaux autonettoyants (fig. 8.2).

– Enfiler au milieu des glissières des chassis latéraux le lèchefrite et la grille comme fig. 8.3.
Mettre la grille de façon que l'arrêt de sécurité qui évite toute extraction accidentelle, soit tourné vers l'intérieur du four.

– Pour le démontage opérer inversement.

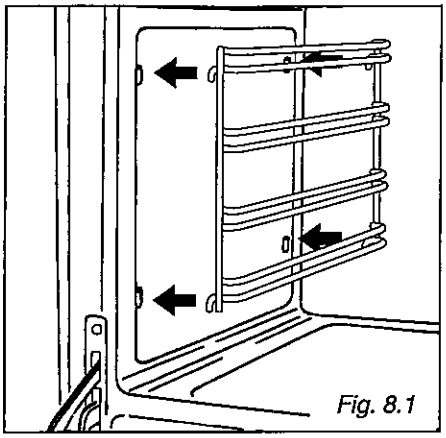


Fig. 8.1

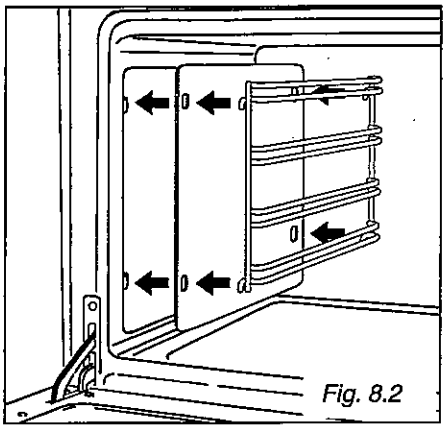


Fig. 8.2

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES PANNEAUX AUTONETTOYANTS CATALYTIQUES

Seulement sur certain modèles

Les panneaux autonettoyants sont recouverts d'un émail micro poreux spécial qui absorbe et élimine les éclaboussures d'huile et de graisse pendant les cuissons normales au-dessus de 200 degrés C.
Si après des cuissons d'aliments très gras, les parois sont encore sales, faire fonctionner le four vide à température maximale pour environ 30 minutes.
Ces panneaux n'ont pas besoin de nettoyage cependant il vaut mieux périodiquement les enlever du four et les dépoussièrer avec un tissu souple humide.

Ne pas les laver, ni les nettoyer avec des produits abrasifs ou des produits acides ou alcalins.

Les panneaux latéraux sont réversibles et quand l'émail microporeux s'est dégradé on peut les tourner.

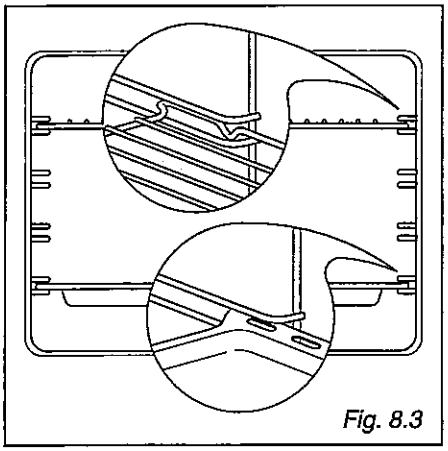


Fig. 8.3

EMPLACEMENT GRILLES DU FOUR

Modèles avec four à parois bosselées.

Les grilles du four sont équipées d'un dispositif bloquage de securité pour éviter toute extraction accidentielle.
Pour les monter, faire glisser les grilles comme indiqué par la figure 8.4.

Pour les enlever, proceder en sense inverse.

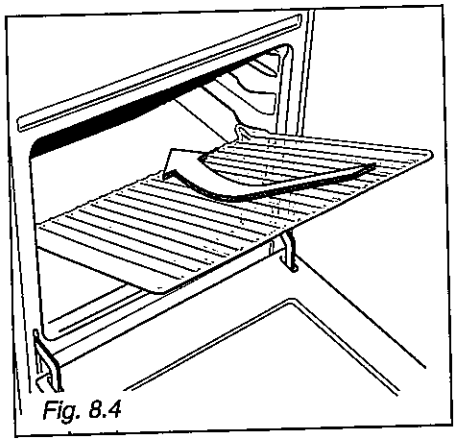


Fig. 8.4

PORTE DU FOUR

Le verre intérieur peut être aisément enlevé pour le nettoyer, en dévissant les deux vis de fixation (fig. 8.5).

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

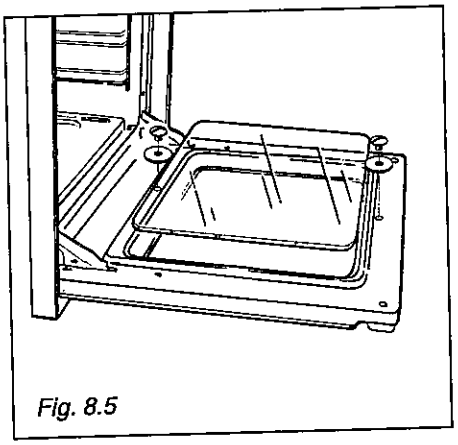


Fig. 8.5

DEMONTAGE DE LA PORTE

Pour faciliter le nettoyage du four, on peut retirer la porte.
Suivre les instructions avec attention:
- Ouvrir complètement la porte.
- Pousser vers le bas le levier "L" fig. 8.6 et, tout en le maintenant dans cette position, fermer lentement la porte de façon à bloquer la charnière.
- Saisir la porte (comme indiqué sur la fig. 8.7) et, tout en la fermant, libérer les charnières comme illustré sur la fig. 8.8.

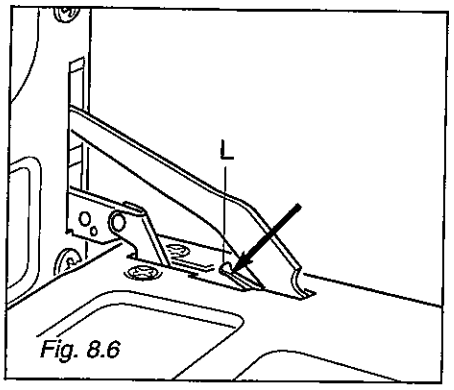


Fig. 8.6

REMONTAGE DE LA PORTE

- Saisir la porte, en plaçant les deux mains près des charnières, et soulever les leviers "H" avec les index (fig. 8.8).
- Introduire les charnières dans leur logement jusqu'à ce que les leviers "H" soient accrochés.
- Ouvrir la porte complètement pour libérer les leviers "L".

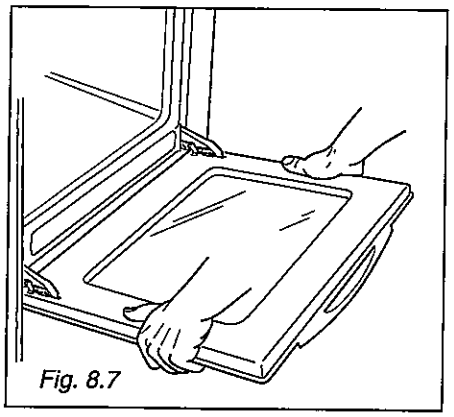


Fig. 8.7

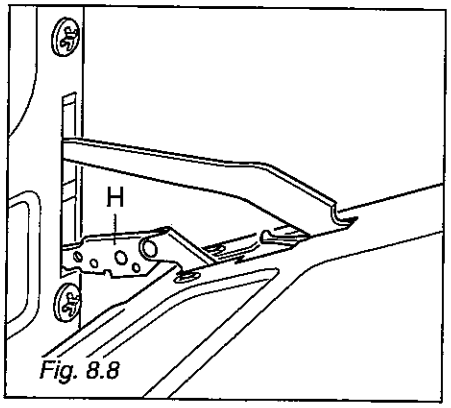


Fig. 8.8

Conseils à l'installateur

IMPORTANT

– L'installation doit être exclusivement effectuée par un technicien qualifié conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.

– Toute les opérations d'entretien ou de réparation doivent se faires quand l'appareil est débranché.

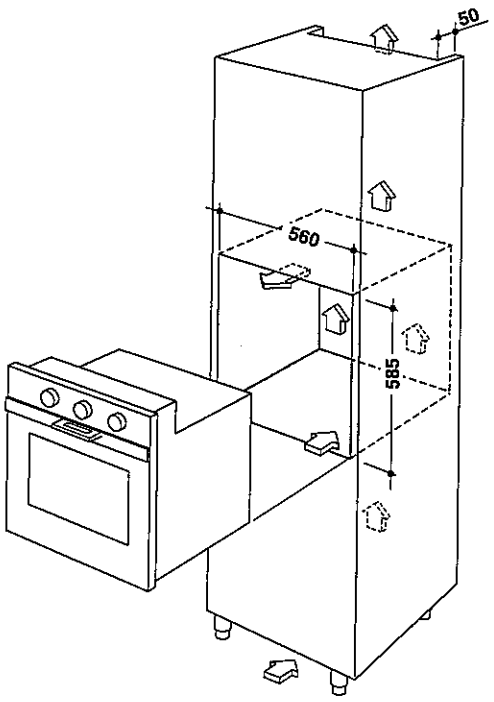
9 INSTALLATION

Les parois du mobilier adjacent au four doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.

Le four peut être monté dans des mobiliers normalisés avec une largeur et une profondeur de 60 cm.

S'il doit être encastré dans un mobilier, il faut veiller à disposer de l'espace correspondant aux dimensions reprises sur les figures 9.1.

Le four devra reposer à la partie inférieure sur des supports capables d'en supporter tout le poids, les quatre vis frontales servant à la fixation.



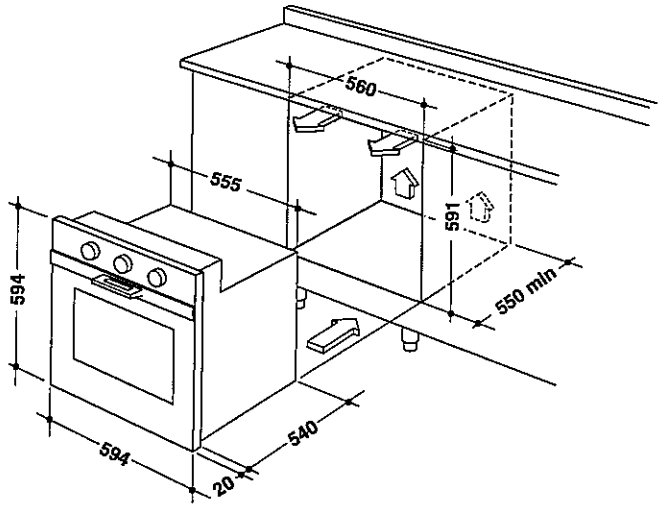


Fig. 9.1

Pour procurer au four une aération interne indispensable, il est nécessaire que le meuble dispose d'un ventilation comme indiqué sur les figures 9.2.

✓ **Tout en faisant attention de NE PAS soulever le four par la poignée.**

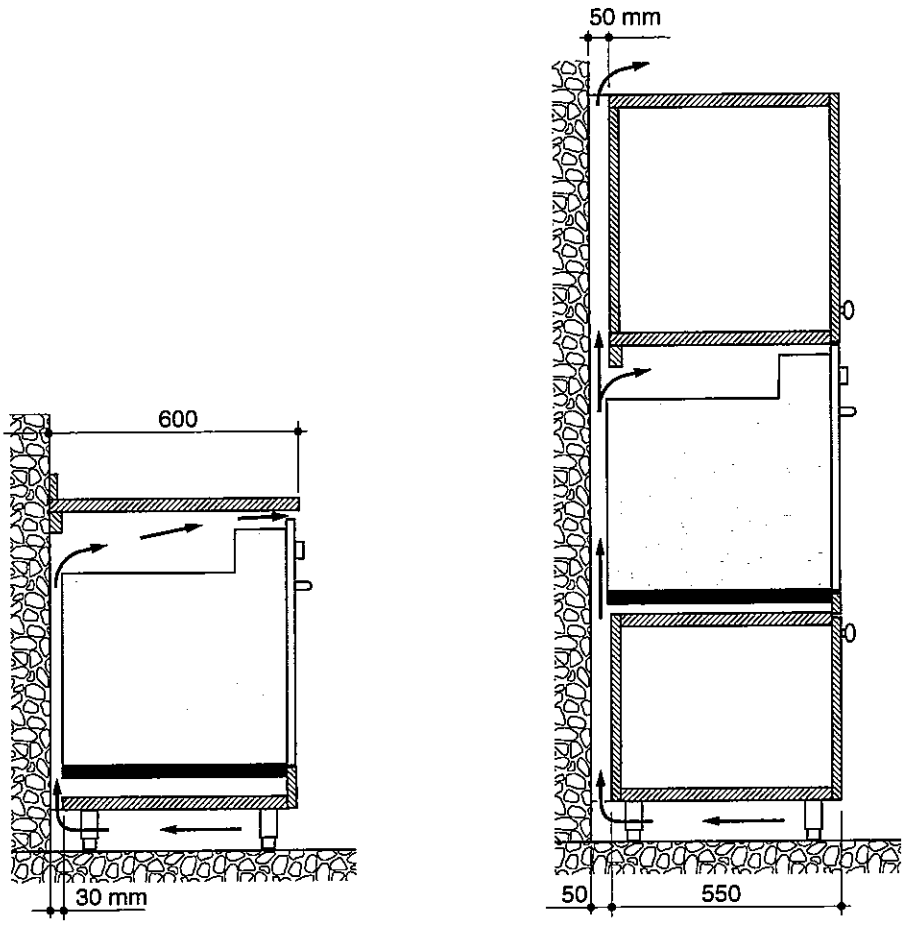
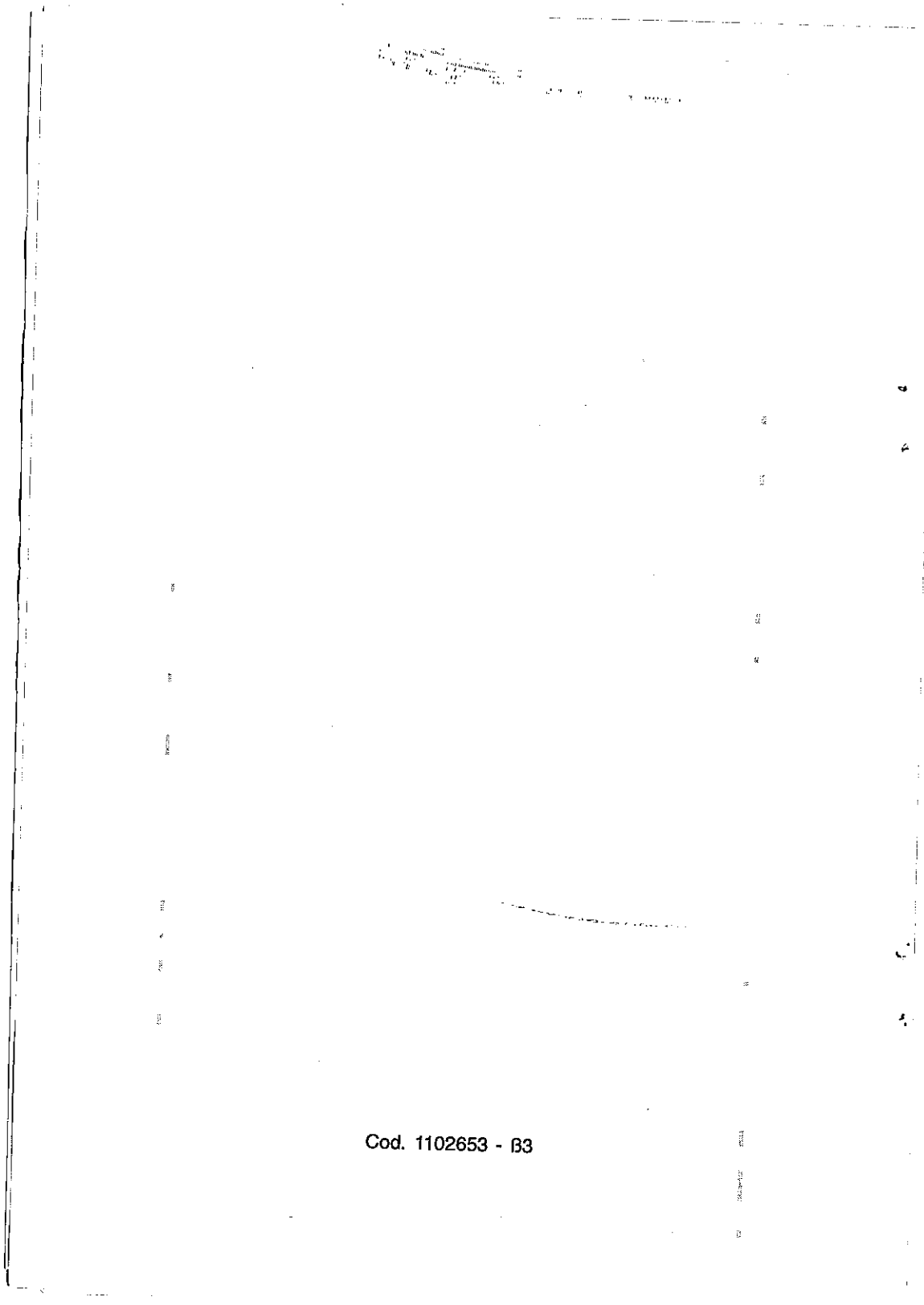


Fig. 9.2



Cod. 1102653 - β3

CE

Mode d'emploi - Conseils pour l'installateur
Instruction for the use - Advice for the installer

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

- ✓ *After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged. If you have any doubts, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.*
- ✓ *Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.*
- ✓ *The packaging material is recyclable and is marked with the recycling symbol* ♺.
- ✓ *Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use.*
- ✓ *The appliance was designed for non-professional use by private individuals in communal dwellings.*
- ✓ *Do not line the oven walls with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.*
- ✓ *The manufacturer cannot be considered responsible for damage caused by unreasonable, incorrect or rash use of the appliance.*
- ✓ *If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances.*
- ✓ *The appliance should be installed and all the electrical connections made by a qualified engineer in compliance with local regulations in force and following the manufacturer's instructions*

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

Use of any electrical appliance implies the necessity to follow a series of fundamental rules. In particular:
- Never touch the appliance with wet hands or feet;
- do not operate the appliance barefooted;
- do not allow children or disabled people to use the appliance without your supervision.

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

You are advised to carry out the following operations:
- Clean the inside of the oven with a cloth soaked in water and neutral detergent and dry thoroughly.
- Furnish the interior of the oven by placing the wire racks as described at chapter "Cleaning and maintenance"
- Switch the oven on empty at maximum temperature to eliminate traces of grease from the heating elements.

SAFETY PRECAUTIONS

During use the oven door glass becomes hot.
In the presence of children, in order to avoid contact with the hot door, a third internal glass should be mounted.
This third internal glass is supplied on request as an optional (not included in price).

Please contact your retailer or the After-Sales Service, indicating the model bought.

1 NATURAL CONVECTION OVEN - 2F

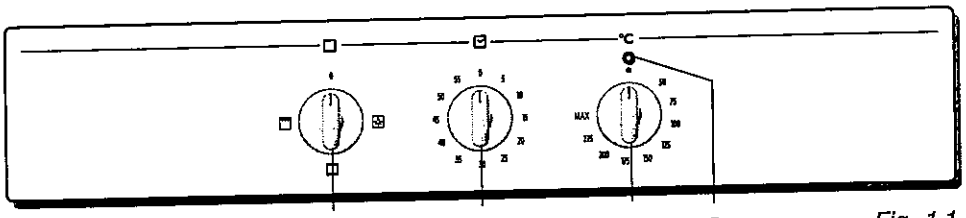


Fig. 1.1

CONTROL PANEL

1. Oven thermostat knob
2. Oven switch knob
3. Oven temperature warning light
4. Alarm 60'

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

GENERAL FEATURES

This oven features 2 different thermostatic control functions to satisfy all cooking requirements, provided by 3 heating elements:

The input of the elements is:

– Upper element,	1000 W
– Lower element,	1400 W
– Grill element,	2000 W

NOTE:
When using for the first time, you are advised to run the oven at maximum temperature (thermostat knob set to **MAX**) for approximately one hour in the ▭ mode and for another 15 minutes in the ▭ mode in order to eliminate any traces of grease from the electrical resistances.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the conventional oven are obtained:

a. by natural convection
The heat is produced by the upper and lower heating elements.

b. by radiation
he heat is radiated by the infrared grill resistance.

WARNING:
The door is hot, use the handle.

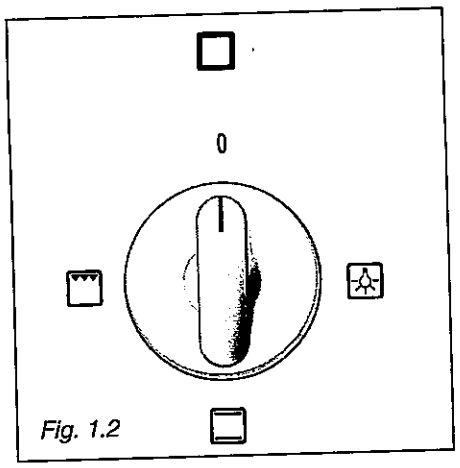


Fig. 1.2

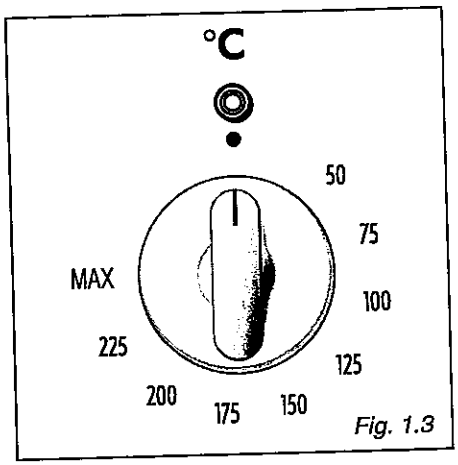


Fig. 1.3

FUNCTION SELECTOR KNOB (Fig. 1.2)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the functions described.

THERMOSTAT KNOB (Fig. 1.3)

This only sets the cooking temperature but does not switch the oven on.
Rotate clockwise until the required temperature is reached (from **50** to **MAX**).

SWITCHING THE OVEN ON

To switch the oven on, set the function knob (Fig. 1.2) to one of the cooking modes and the thermostat knob (Fig. 1.3) to the required temperature.

OVEN LIGHT

When the knob is set to this position only the oven light comes on (15 W).
It remains on during all cooking modes.

TRADITIONAL OVEN COOKING

The upper and lower heating elements come on.
The heat is dispersed by natural convection and the temperature must be set to between 50° and MAX via the thermostat knob. The oven must be preheated before cooking.

Recommended for:
Food that requires the same degree of cooking both inside and out, for example roasts, spare pork ribs, meringues etc.

TRADITIONAL GRILLING

The infrared electrical resistance comes on. The heat is diffused by radiation.
Use with the oven door **closed** and the thermostat knob to position **200°C max.**
For cooking hints, see the chapter "USE OF THE GRILL".

Recommended for:
Intense grilling, browning, cooking au gratin and toasting etc.

It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

COOKING IN THE OVEN

Preheat the oven to the required temperature (the temperature light above the thermostat knob will go out) and place the food inside.

Remember to use ovenproof dishes and to alter the oven temperature as required during cooking.

For the consumer's information, the following table gives some dishes with their relative cooking temperatures in °C.
The cooking time varies with the quantity.

USE OF THE GRILL

Switch the grill on, setting the two knobs:
- Function selector to position.
- Thermostat selector to position **200°C max.**

Leave to warm up for approximately 5 minutes with the door **closed.**
Place the food inside positioning the rack as near as possible to the grill.
Insert the drip pan under the rack to collect the cooking juices.
Grilling with the oven door closed.

Grilling with the oven door closed and do not for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

COOKING EXAMPLES

For the consumer's information, the following table gives some dishes with their relative cooking temperatures in °C.
The cooking time varies with the quantity.

Cakes	180°
Doughnuts	180°
Cheese soufflè	200°
Potatoes soufflè	200°
Roast veal	200°
Spinach crepes	200°
Potatoes in milk	200°
Chicken breasts in tomato	200°
Sole fish filet	200°
Whiting	200°
Cream puffs	200°
Plum pie	200°
Meat balls	200°
Veal meatloaf	200°
Grilled chicken - roast chicken	220°
Baked lasagna	220°
Roast beef	220°
Oven cooked pasta	220°
Lemon cake	220°
Pizza with anchovies	225°
Rice creol	225°
Baked onions	225°
Stuffed potatoes	225°
Grilled veal joint	225°
Turkish shishkebab	225°
Marmalade pie	225°
Pound cake	225°

2 NATURAL CONVECTION OVEN - 4F

with ROTISSERIE

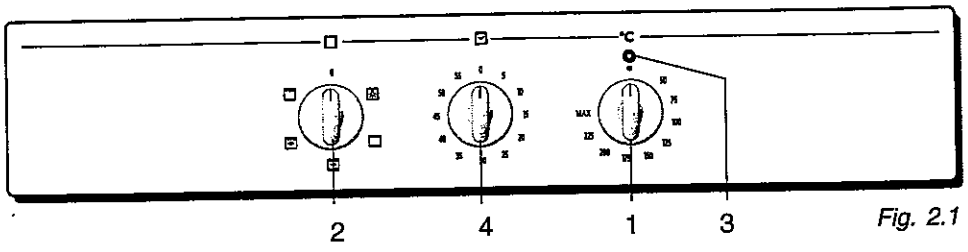


Fig. 2.1

CONTROL PANEL

1. Oven thermostat knob
2. Oven switch knob
3. Oven temperature warning light
4. Alarm 60'

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

GENERAL FEATURES

This oven features 4 different thermostatic control functions to satisfy all cooking requirements, provided by 3 heating elements:

The input of the elements is:

– Upper element,	1000 W
– Lower element,	1400 W
– Grill element,	2000 W

NOTE:
Upon first use, it is advisable to operate the oven at the maximum temperature (thermostat knob on position MAX) for 60 minutes in the position ▭ mode and for another 15 minutes in the ▭ mode in order to eliminate any traces of grease from the electrical resistances.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the conventional oven are obtained:

a. by natural convection
The heat is produced by the upper and lower heating elements.

b. by radiation
he heat is radiated by the infrared grill resistance.

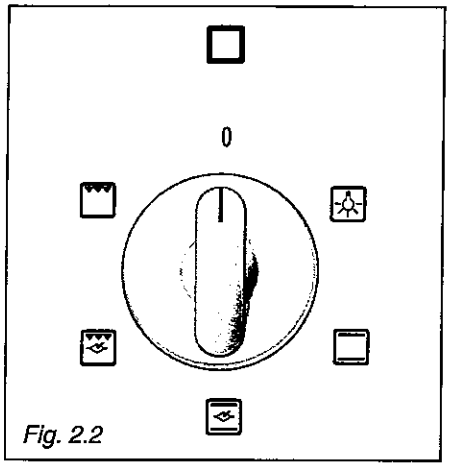


Fig. 2.2

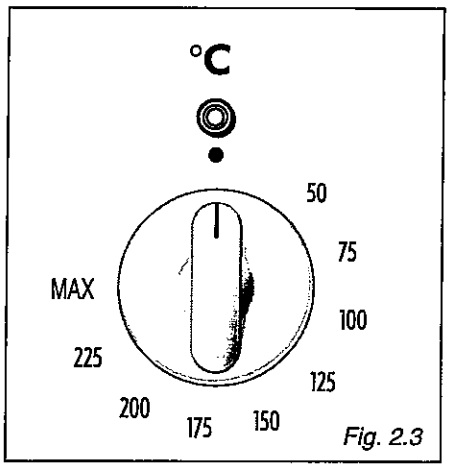


Fig. 2.3

FUNCTION SELECTOR KNOB (Fig. 2.2)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the functions described.

THERMOSTAT KNOB (Fig. 2.3)

This only sets the cooking temperature but does not switch the oven on.
Rotate clockwise until the required temperature is reached (from **50** to **MAX**).

OVEN LIGHT

When the knob is set to this position only the oven light comes on (15 W).
It remains on during all cooking modes.

TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements come on.
The heat is dispersed by natural convection and the temperature must be set to between 50° and MAX via the thermostat knob. The oven must be preheated before cooking.
In the position the rotisserie motor comes on for cooking with the rotisserie.

Recommended for:
Food that requires the same degree of cooking both inside and out, for example roasts, spare pork ribs, meringues etc.

TRADITIONAL GRILLING

The infrared electrical resistance comes on. The heat is diffused by radiation.
Use with the oven door **closed** and the thermostat knob to to position **200°C max.**
In the position the rotisserie motor comes on for cooking with the rotisserie.
For cooking hints, see the chapter "USE OF THE GRILL".

Recommended for:
Intense grilling, browning, cooking au gratin and toasting etc.

It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

COOKING IN THE OVEN

Preheat the oven to the required temperature (the temperature light above the thermostat knob will go out) and place the food inside.

Remember to use ovenproof dishes and to alter the oven temperature as required during cooking.

COOKING EXAMPLES

For the consumer's information, the following table gives some dishes with their relative cooking temperatures in °C.
The cooking time varies with the quantity.

Cakes	180°
Doughnuts	180°
Cheese soufflè	200°
Potatoes soufflè	200°
Roast veal	200°
Spinach crepes	200°
Potatoes in milk	200°
Chicken breasts in tomato	200°
Sole fish filet	200°
Whiting	200°
Cream puffs	200°
Plum pie	200°
Meat balls	200°
Veal meatloaf	200°
Grilled chicken - roast chicken	220°
Baked lasagna	220°
Roast beef	220°
Oven cooked pasta	220°
Lemon cake	220°
Pizza with anchovies	225°
Rice creol	225°
Baked onions	225°
Stuffed potatoes	225°
Grilled veal joint	225°
Turkish shishkebab	225°
Marmalade pie	225°
Pound cake	225°

USE OF THE GRILL

Switch the grill on, setting the two knobs:
- Function selector to ⊓ or ⊓̃ position.
- Thermostat selector to position from **50** to **200°C.**

Leave to warm up for approximately 5 minutes with the door **closed.**
Place the food inside positioning the rack as near as possible to the grill.
Insert the drip pan under the rack to collect the cooking juices.

Grilling with the oven door closed and do not for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

ROTISSERIE (Fig. 2.4 or 2.5)

The oven is equipped with a rotisserie for cooking on the spit using the grill.

This device is made up of:
- an electrical motor mounted on the rear part of the oven
- a stainless steel rod, equipped with a detachable athermic grip and 2 recordable forks
- a rod support to be inserted into the central rack holders of the oven.

Models with smooth wall oven.

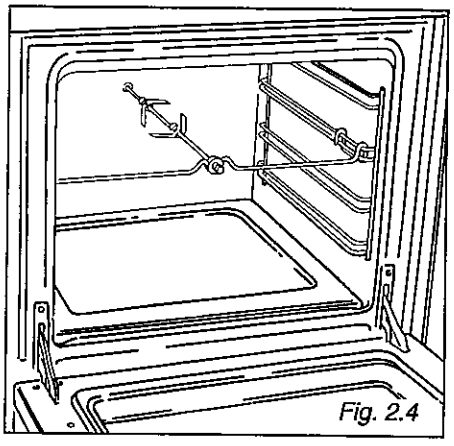


Fig. 2.4

USE OF THE ROTISSERIE

Attention: Use with the oven door closed.
- Insert the dripping pan into the lowest rack holders of the oven and insert the rod support into the intermediate rack holders.
- Put the meat to be cooked onto the rod, being careful to secure it in the center with the special forks.
- Insert the rod into the motor opening and rest it onto the support of the spit collar; then remove the grip by turning it to the left.

The rotation direction of the rotisserie can be either clockwise or counterclockwise.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

Models with hump wall oven.

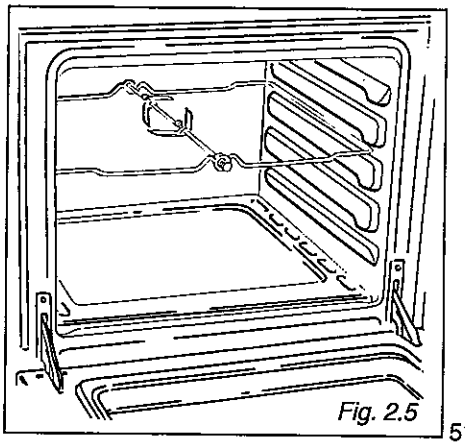


Fig. 2.5

3 FAN OVEN

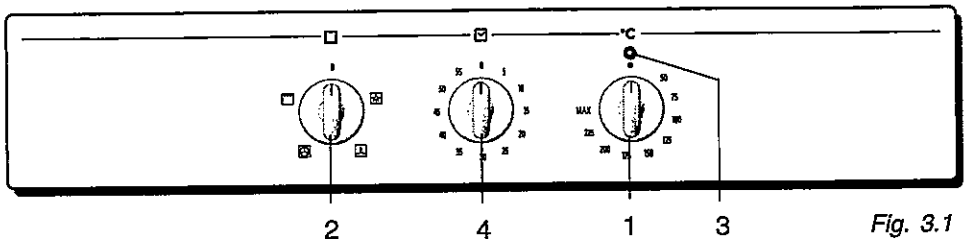


Fig. 3.1

CONTROL PANEL

1. Oven thermostat knob
2. Oven switch knob
3. Oven temperature warning light
4. Alarm 60'

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

GENERAL FEATURES

The heating and cooking in electrical hot air ovens take place by forced convection.
The two elements which make this process take place are:

- Circular element	2500 W
- Grill element	2000 W

NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven at the maximum temperature (thermostat knob on position MAX) for 60 minutes in the position and for another 15 minutes in the mode in order to eliminate any traces of grease from the electrical resistances.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the **FAN** oven are obtained in the following ways:

a. by forced convection
A fan sucks in the air contained in the oven muffle, which sends it through the circular heating element and then sends it back through the muffle. Before the hot air is sucked back again by the fan to repeat the described cycle, it envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking.
It is possible to cook several dishes simultaneously.

b. by radiation
The heat is irradiated by the infra red grill element.

WARNING:
The door is hot, use the handle.

52

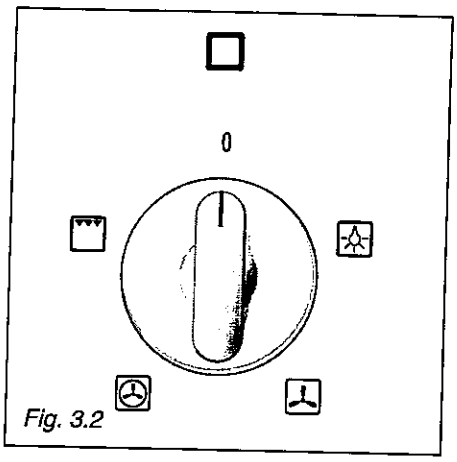


Fig. 3.2

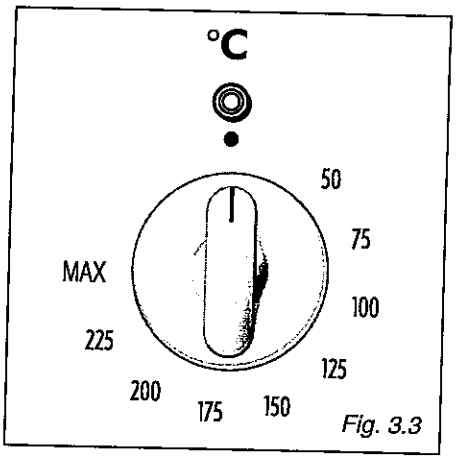


Fig. 3.3

FUNCTION SELECTOR KNOB (Fig. 3.2)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions:

THERMOSTAT KNOB (Fig. 3.3)

To turn on the heating elements of the oven, set the switch knob on the desired program and the thermostat knob onto the desired temperature.
To set the temperature, it is necessary to make the knob indicator meet the chosen number.
The elements will turn on or off automatically according to the energy need which is determined by the thermostat.

OVEN LIGHT

By turning the knob onto this setting (see picture aside) we light the oven cavity (15 W).
The oven remains alight while any of the functions is on.

DEFROSTING FROZEN FOODS

Only the oven fan is on.
To be used with the thermostat knob on "●" because the other positions have no effect.
The defrosting is done by simple ventilation without heat.

Recommended for:
To rapidly defrost frozen foods; 1 kilogram requires about one hour.
The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.

HOT AIR COOKING

The circular element and the fan are on.
The heat is diffused by forced convection and the temperature must be regulated between 50° and MAX with the thermostat knob.
It is not necessary to preheat the oven.

Recommended for:
For foods that must be well done on the outside and tender or rare on the inside, i. e. lasagna, lamb, roast beef, whole fish, etc.

TRADITIONAL GRILLING

The infrared electrical resistance comes on.
The heat is diffused by radiation.
Use with the oven door **closed** and the thermostat knob to position **200°C max.**
For cooking hints, see the chapter "USE OF THE GRILL".

Recommended for:
Intense grilling, browning, cooking au gratin and toasting etc.

It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

COOKING ADVICE

REGENERATION

Set the switch to position and the thermostat knob to position 150° C.
Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes at the highest temperature.

ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:

- that it is advisable to maintain a temperature between 180 and 200 °C.
- that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.

STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

a. Set the switch to position ⊛.

b. Set the thermostat knob to position 185 °C and preheat the oven.

c. Fill the dripping pan with hot water.

d. Set the jars onto the dripping pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 135 °C.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

SIMULTANEOUS COOKING OF DIFFERENT FOODS

The fan consents a simultaneous heterogeneous cooking of different foods. Different foods such as fish, cake and meat can be cooked together without mixing the smells and flavors together. This is possible since the fats and vapors are oxidized while passing through the electrical element and therefore are not deposited onto the foods.

The only precaution to follow are:

– The cooking temperatures of the different foods must be as close to as possible, with a maximum difference of 20° - 25 °C.

– The introduction of the different dishes in the oven must be done at different times in relation to the cooking times of each one.

The time and energy saved with this type of cooking is obvious.

USE OF THE GRILL

Switch the grill on, setting the two knobs:

– Function selector to ⊓ position.
– Thermostat selector to position **200°C max.**

Leave to warm up for approximately 5 minutes with the door **closed.**
Place the food inside positioning the rack as near as possible to the grill.
Insert the drip pan under the rack to collect the cooking juices.

Grilling with the oven door closed and do not for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.
For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.
Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

COOKING EXAMPLES

For the consumer's information, the following table gives some dishes with their relative cooking temperatures in °C.
The cooking time varies with the quantity.

Cakes	180°
Doughnuts	180°
Cheese soufflé	200°
Potatoes soufflé	200°
Roast veal	200°
Spinach crepes	200°
Potatoes in milk	200°
Chicken breasts in tomato	200°
Sole fish filet	200°
Whiting	200°
Cream puffs	200°
Plum pie	200°
Meat balls	200°
Veal meatloaf	200°
Grilled chicken - roast chicken	220°
Baked lasagna	220°
Roast beef	220°
Oven cooked pasta	220°
Lemon cake	220°
Pizza with anchovies	225°
Rice creol	225°
Baked onions	225°
Stuffed potatoes	225°
Grilled veal joint	225°
Turkish shishkebab	225°
Marmalade pie	225°
Pound cake	225°

4 FAN ASSISTED OVEN

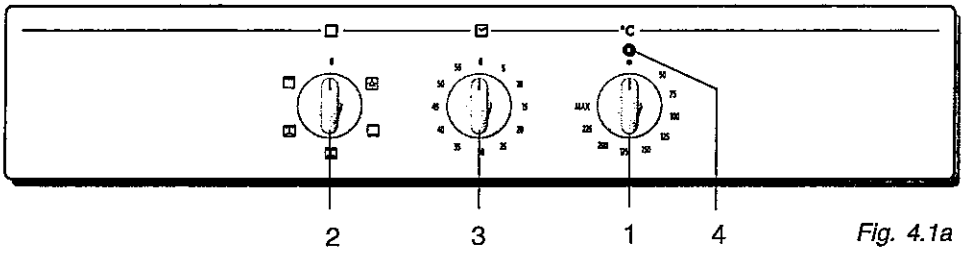
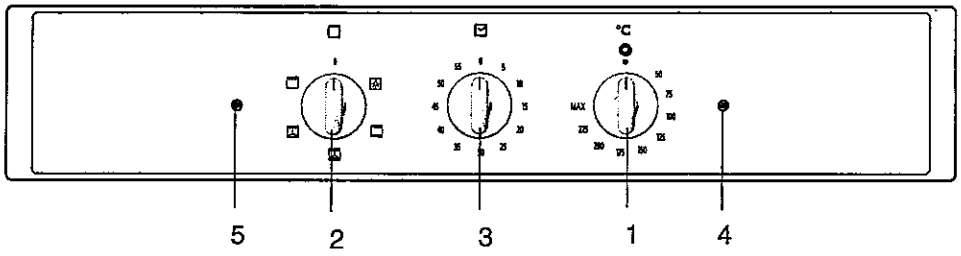


Fig. 4.1a

Fig. 4.1b



CONTROL PANEL

1. Oven thermostat knob
2. Oven switch knob
3. Alarm 60'
4. Oven temperature warning light
5. Power on indicator lamp

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

GENERAL FEATURES

As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.
In fact, it is possible to insert 4 different programs to satisfy every cooking need. The 4 positions, thermostatically controlled, are obtained by 3 heating elements which are:

- Lower element 1400 W
- Upper element 1000 W
- Grill element 2000 W

NOTE:
Upon first use, it is advisable to operate the oven at the maximum temperature (thermostat knob on position MAX) for 60 minutes in the position and in the position for further 15 minutes to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the MULTI-FUNCTION oven are obtained in the following ways:

a. by normal convection
The heat is produced by the upper and lower heating elements.

b. by semi-forced convection
The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.

c. by radiation
The heat is irradiated by the infra-red grill element.

d. by radiation and ventilation
The irradiated heat from the infra-red grill element is distributed throughout the oven by the fan.

e. by ventilation
The food is defrosted by using the fan only function without heat.

WARNING:
The door is hot, use the handle.

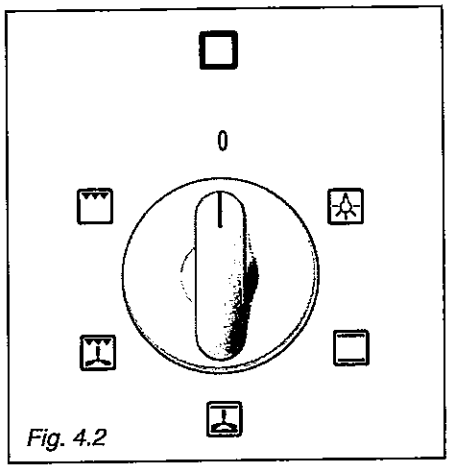


Fig. 4.2

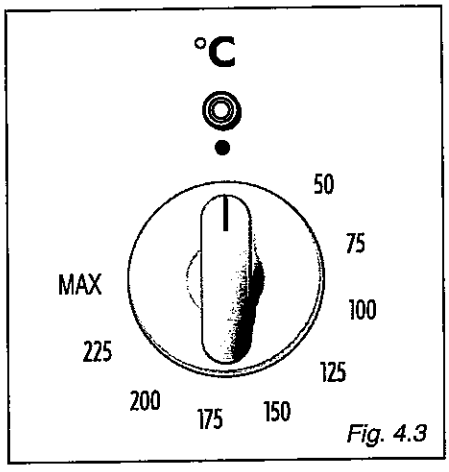


Fig. 4.3

FUNCTION SELECTOR KNOB (Fig. 4.2)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions:

THERMOSTAT KNOB (Fig. 4.3)

To turn on the heating elements of the oven, set the switch knob on the desired program and the thermostat knob onto the desired temperature.
To set the temperature, it is necessary to make the knob indicator meet the chosen value.
The elements will turn on or off automatically according to the energy need which is determined by the thermostat.
The operation of the heating elements is signalled by a light placed on the control panel.

OVEN LIGHT

By turning the knob onto this setting (see picture before) we light the oven cavity (15 W).
The oven remains alight while any of the functions is on.

TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements are switched on.
The heat is diffused by natural convection and the temperature must be regulated between 50° C and MAX with the thermostat knob.
It is necessary to preheat the oven before introducing the foods to be cooked.

Recommended for:
For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i. e. roasts, spare ribs, meringue, etc.

CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan turn on.
The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.
The temperature must be regulated between **50°** and **MAX** with the thermostat knob.

Recommended for:
For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for ex: rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.

DEFROSTING FROZEN FOODS

With the thermostat knob on "●" only the oven fan is on.
The defrosting is done by simple ventilation without heat.

Recommended for:
To rapidly defrost frozen foods; 1 kilogram requires about one hour. The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.

VENTILATED GRILL COOKING

The infra-red ray grill and the fan are on. The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven.
The temperature must be regulated between **50° and 175°C max** with the thermostat knob. It is necessary to preheat the oven for about 5 minutes.
For correct use see chapter "GRILLING AND AU GRATIN.

Grilling with the oven door closed.
It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.
Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

Recommended for:
For grill cooking when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i. e. veal steak, steak, hamburger, etc.

GRILLING

The infra-red heating element is switched on. The heat is diffused by radiation.
Use with the oven door **closed** and the thermostat knob to position **200°C max.**
For correct use see chapter "USE OF THE GRILL".

Recommended for:
Intense grilling action for cooking with the broiler; browning, crisping, "au gratin", toasting, etc.
It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.
Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

COOKING ADVICE

REGENERATION

Set the switch to position and the thermostat knob to position 150° C.
Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes at the highest temperature.

ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:

- that it is advisable to maintain a temperature between 180 and 200 °C.
- that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.

STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

a. Set the switch to position or

b. Set the thermostat knob to position 175 °C and preheat the oven.

c. Fill the dripping pan with hot water.

d. Set the jars onto the dripping pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 125 °C.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

SIMULTANEOUS COOKING OF DIFFERENT FOODS

The **FAN** consents a simultaneous heterogeneous cooking of different foods. Different foods such as fish, cake and meat can be cooked together without mixing the smells and flavors together. This is possible since the fats and vapors are oxidized while passing through the electrical element and therefore are not deposited onto the foods.

The only precaution to follow are:

- The cooking temperatures of the different foods must be as close to as possible, with a maximum difference of 20° - 25 °C.
- The introduction of the different dishes in the oven must be done at different times in relation to the cooking times of each one.

The time and energy saved with this type of cooking is obvious.

USE OF THE GRILL

Set the switch to position ⊓ and the thermostat to position **200°C max**.

Leave to warm up for approximately 5 minutes with the door **closed**.

Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.

The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

Grilling with the oven door closed and do not for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

GRILLING AND "AU GRATIN"

Grilling may be done without the roasting jack on position ⊓ of the switch, because the hot air completely envelops the food that is to be cooked.

Set the thermostat to position **175°C max** and after having preheated the oven, simply place the food on the rack.

Close the door and let the oven operate until grilling is done.

Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden "au gratin" effect.

OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.

For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.

Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

COOKING EXAMPLES

For the consumer's information, the following table gives some dishes with their relative cooking temperatures in °C.

The cooking time varies with the quantity.

Cakes	180°
Doughnuts	180°
Cheese soufflé	200°
Potatoes soufflé	200°
Roast veal	200°
Spinach crepes	200°
Potatoes in milk	200°
Chicken breasts in tomato	200°
Sole fish filet	200°
Whiting	200°
Cream puffs	200°
Plum pie	200°
Meat balls	200°
Veal meatloaf	200°
Grilled chicken - roast chicken	220°
Baked lasagna	220°
Roast beef	220°
Oven cooked pasta	220°
Lemon cake	220°
Pizza with anchovies	225°
Rice creol	225°
Baked onions	225°
Stuffed potatoes	225°
Grilled veal joint	225°
Turkish shishkebab	225°
Marmalade pie	225°
Pound cake	225°

5 MULTIFUNCTION OVEN - 7F

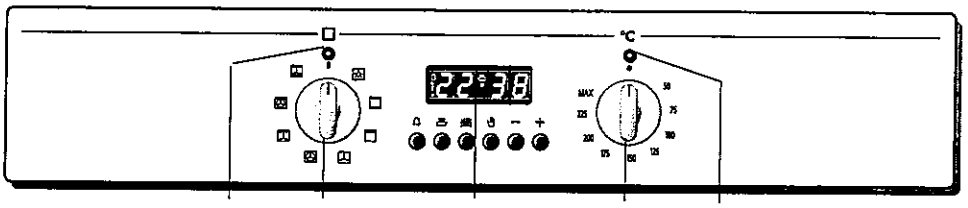


fig. 5.1

CONTROL PANEL

1. Oven thermostat knob
2. Oven switch knob
3. Oven temperature indicator lamp
4. Power on indicator lamp
5. Electronic programmer (start/end of cooking)

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

GENERAL FEATURES

As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.
In fact, it is possible to insert 7 different programs to satisfy every cooking need.
The 7 positions, thermostatically controlled, are obtained by 4 heating elements which are:

- Lower element	1400 W
- Upper element	1000 W
- Grill element	2500 W
- Circular element	2500 W

NOTE:
Upon first use, it is advisable to operate the oven at the maximum temperature (thermostat knob on position MAX) for 60 minutes in the position ▭ and ⊛ to eliminate possible traces of grease on the heating elements.
Repeat the operation for another 15 minutes with the grill element by turn on it as explained in the chapters GRILLING and USE OF THE GRILL.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the 8-FUNCTION oven are obtained in the following ways:

a. by normal convection
The heat is produced by the upper and lower heating elements.

b. by forced convection
A fan sucks in the air contained in the oven, which circulates it through the circular heating element and then forced back into the oven by the fan. Before the hot air is sucked back again by the fan to repeat the described cycle, it envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking. It is possible to cook several dishes simultaneously.

c. by semi-forced convection
The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.

d. by radiation
The heat is radiated by the infra red grill element.

e. by radiation and ventilation
The radiated heat from the infra red grill element is distributed throughout the oven by the fan.

f. by ventilation
The food is defrosted by using the fan only function without heat.

WARNING:
The door is hot, use the handle.

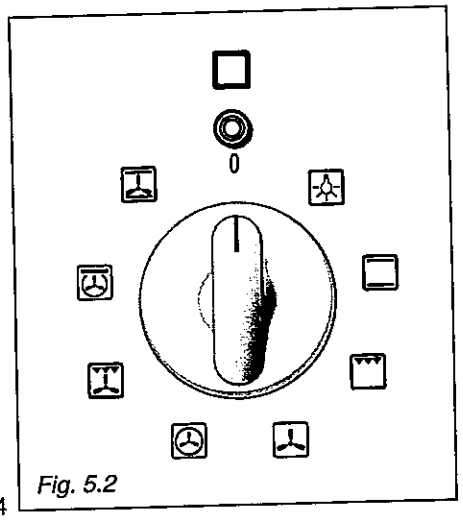


Fig. 5.2

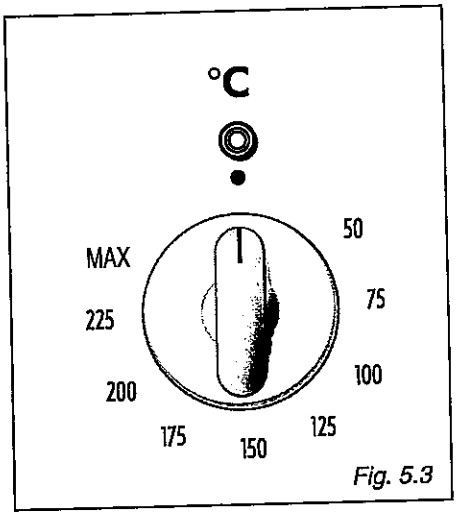


Fig. 5.3

FUNCTION SELECTOR KNOB (Fig. 5.2)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions:

THERMOSTAT KNOB (Fig. 5.3)

To turn on the heating elements of the oven, set the switch knob on the desired program and the thermostat knob onto the desired temperature.
To set the temperature, it is necessary to make the knob indicator meet the chosen number.
The elements will turn on or off automatically according to the energy need which is determined by the thermostat.
The operation of the heating elements is signalled by a light found on the control panel.

OVEN LIGHT

By turning the knob onto this setting (see picture aside) we light the oven cavity (15 W).
The oven remains alight while any of the functions is on.

TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements are switched on.
The heat is diffused by natural convection and the temperature must be regulated between **50°C and MAX** with the thermostat knob. It is necessary to preheat the oven before introducing the foods to be cooked.
During cooking, do not open the door unless it is absolutely necessary.

Recommended for:
For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i. e. roasts, spare ribs, meringue, etc.

GRILLING

The infrared grill comes on. The heat is dispersed by radiation.
Use with the thermostat knob set to **200°C max** and the oven door **closed**.
For cooking hints, see the below chapter "GRILLING and AU GRATIN".

Recommended for:
Intense grilling, browning, cooking au gratin and toasting etc.

It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Caution: The oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

Always grill with the oven door closed

DEFROSTING FROZEN FOODS

Only the oven fan is on.
To be used with the thermostat knob on "●" because the other positions have no effect.
The defrosting is done by simple ventilation without heat.

Recommended for:
To rapidly defrost frozen foods; 1 kilogram requires about one hour.
The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.

HOT AIR COOKING

The circular element and the fan are on.
The heat is diffused by forced convection and the temperature must be regulated between 50° and MAX with the thermostat knob.
It is not necessary to preheat the oven.

Recommended for:
For foods that must be well done on the outside and tender or rare on the inside, i. e. lasagna, lamb, roast beef, whole fish, etc.

VENTILATED GRILL COOKING

The infra-red ray grill and the fan are on.
The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven.
The temperature must be regulated between **50° and 175°C max** with the thermostat knob. It is necessary to preheat the oven for about 5 minutes.
For correct use see chapter "GRILLING AND AU GRATIN.

Grilling with the oven door closed.
It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.
Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

Recommended for:
For grill cooking when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i. e. veal steak, steak, hamburger, etc.

MAINTAINING TEMPERATURE AFTER COOKING OR SLOWLY HEATING FOODS

The upper element and the circular element connected in series, are switched on; also the fan is on.
The heat is diffused by forced convection with the most part being produced by the upper element.
The temperature must be regulated between 50° and 150 °C with the thermostat knob.

Recommended for:
To keep foods hot after cooking.
To slowly heat already cooked foods.

CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan turn on.
The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.
The temperature must be regulated between **50°** and **MAX** with the thermostat knob.

Recommended for:
For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for ex: rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.

COOKING ADVICE

STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

a. Set the switch to position .

b. Set the thermostat knob to position 185 °C and preheat the oven.

c. Fill the dripping pan with hot water.

d. Set the jars onto the dripping pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 135 °C.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

REGENERATION

Set the switch to position and the thermostat knob to position 150° C.
Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes at the highest temperature.

ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:
- that it is advisable to maintain a temperature between 180 and 200 °C.
- that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.

GRILLING AND "AU GRATIN"

Grilling may be done without the roasting jack on position of the switch, because the hot air completely envelops the food that is to be cooked.
Set the thermostat to position 175 °C and after having preheated the oven, simply place the food on the rack.
Close the door and let the oven operate with the thermostat on position 50 and 175 °C, until grilling is done.
Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden "au gratin" effect.

Grilling with the oven door closed and do not for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

SIMULTANEOUS COOKING OF DIFFERENT FOODS

The MULTI-FUNCTION oven set on position consents a simultaneous heterogeneous cooking of different foods. Different foods such as fish, cake and meat can be cooked together without mixing the smells and flavors together. This is possible since the fats and vapors are oxidized while passing through the electrical element and therefore are not deposited onto the foods.
The only precaution to follow are:
- The cooking temperatures of the different foods must be as close to as possible, with a maximum difference of 20° - 25 °C.
- The introduction of the different dishes in the oven must be done at different times in relation to the cooking times of each one.

The time and energy saved with this type of cooking is obvious.

USE OF THE GRILL

Set the switch to position and the thermostat to position **200 max.**

Leave to warm up for approximately 5 minutes with the door **closed.**

Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.

The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

Grilling with the oven door closed.

Grilling with the oven door closed and do not for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.

OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.
For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.
Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

COOKING EXAMPLES

For the consumer's information, the following table gives some dishes with their relative cooking temperatures in °C.
The cooking time varies with the quantity.

Cakes	180°
Doughnuts	180°
Cheese soufflé	200°
Potatoes soufflé	200°
Roast veal	200°
Spinach crepes	200°
Potatoes in milk	200°
Chicken breasts in tomato	200°
Sole fish filet	200°
Whiting	200°
Cream puffs	200°
Plum pie	200°
Meat balls	200°
Veal meatloaf	200°
Grilled chicken - roast chicken	220°
Baked lasagna	220°
Roast beef	220°
Oven cooked pasta	220°
Lemon cake	220°
Rice creol	225°
Baked onions	225°
Stuffed potatoes	225°
Grilled veal joint	225°
Marmalade pie	225°
Pound cake	225°
Turkish shishkebab	250°
Pizza with anchovies	250°

6 ELECTRONIC PROGRAMMER

The electronic programmer is a device which groups together the following functions:

- 24 hours clock with illuminated display
- Timer (up to 23 hours and 59 minutes)
- Program for automatic oven cooking
- Program for semi-automatic oven cooking.

Description of the buttons:

- Timer
- Cooking time
- End of cooking time
- Manual position and cancellation of the inserted cooking program
- ⊕ Advancement of the numbers of all programs
- ⊖ Turning back of the numbers of al programs and changing the frequency of the audible signal.

Description of the lighted symbols:

AUTO - *flashing* - Programmer in automatic position but not programmed

AUTO - *always lighted* - Programmer in automatic position with program inserted.

- Automatic cooking taking place
- Timer in operation
- and **AUTO** - *flashing* - Program error. (The time of day lies between the calculated cooking start and end time).

Note: Select a function by the respective button and, in 5 seconds, set the required time with the ⊕ / ⊖ buttons ("one-hand" operation).
An energy black-out makes the clock go to zero and cancels the set programs.

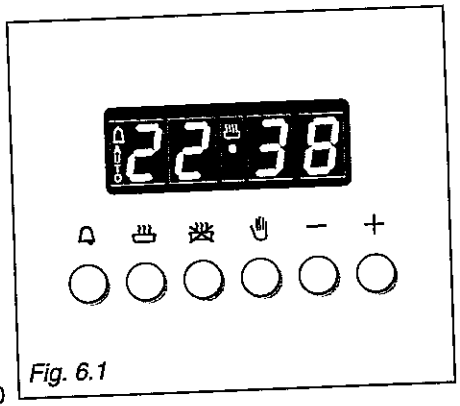


Fig. 6.1

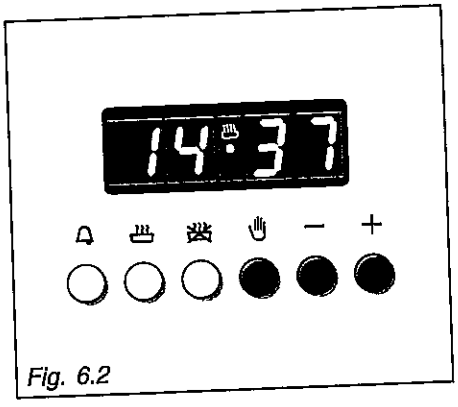


Fig. 6.2

ELECTRONIC CLOCK (fig. 6.2)

The programmer is equipped with an electronic clock with lighted numbers which indicates hours and minutes.
Upon immediate connection of the oven or after a blackout, three zeros will flash on the programmer panel.
To set the hour it is necessary to push the ⏻ button and then the ⊕ or ⊖ button until you have set the exact hour (fig. 6.2).
In another way push simultaneously the ⏻ ⏻ two buttons and at the same time push the ⊕ or ⊖ button.

Note: The hour setting delete any program.

NORMAL COOKING WITHOUT THE USE OF THE PROGRAMMER

To manually use the oven, that is, without the aid of the programmer, it is necessary to cancel the flashing **AUTO** by pushing the button ⏻ (**AUTO** will be switched off and the symbol ⏻ will go on - Fig. 6.3).

Attention: If the **AUTO** is steady lighted (which means a cooking program has already been inserted), by pushing the button ⏻ you have the cancellation of the program and the switching to manual.
If the oven is switch on, you must switch off manually.

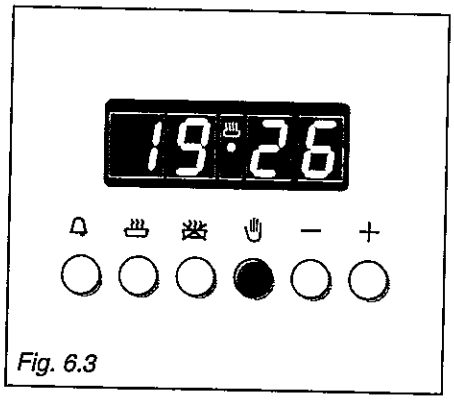


Fig. 6.3

ELECTRONIC TIMER

The timer program consists only of a buzzer which may be set for a maximum period of 23 hours and 59 minutes.
If the **AUTO** flashing push the ⏻ button.
To set the time, push the 🔔 button and the ⊕ or ⊖ until you obtain the desired time in the panel (fig. 6.4). Having finished the setting, the clock hour will appear on the panel and the 🔔 symbol will be lighted.
The countdown will start immediately and may be seen at any moment on the panel by simply pressing the button 🔔
At the end of the time, the 🔔 symbol will be switched off and an intermittent buzzer will go off; this can be stopped by pressing one of any of the buttons.

SETTING THE FREQUENCY OF THE AUDIBLE SIGNAL

The selection from 3 possibilities of sound can be made by pressing the ⊖ button.

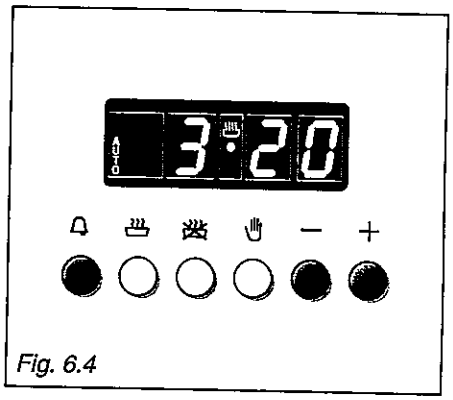


Fig. 6.4

AUTOMATIC OVEN COOKING

To cook food automatically in the oven, it is necessary to:

1. Set the length of the cooking time
2. Set the end of the cooking time
3. Set the temperature and the oven cooking program.

These operations are done in the following way:

1. Set the length of the cooking time by pushing the ⏻ button and the ⊕ button to advance, or ⊖ to go back if you have passed the desired time (fig. 6.5). The **AUTO** and the ♨ symbol will be on.
2. Set the end of the cooking time by pressing the ⏻ button (the cooking time already added to the clock time will appear), and the ⊕ button (fig. 6.6); if you pass the desired time you may get back by pushing the ⊖ button.
   After this setting, the ♨ symbol will go off. If after this setting, the **AUTO** flash on the panel and a buzzer gives off, it means there was an error in the programming, that is that the cooking cycle has been superimposed on the clock. In this case, modify the end of cooking time or the cooking time itself by following again the above mentioned instructions.
3. Set the temperature and the cooking program by using the switch and thermostat knobs of the oven (see specific chapters).

Now the oven is programmed and everything will work automatically, that is the oven will turn on at the right moment to end the cooking at the established hour. During cooking, the ♨ symbol remains on.
By pushing the ⏻ button you can see the time that remains until the end of cooking.

The cooking program may be cancelled in any moment by pushing ⏻
.

At the end of the cooking time the oven will turn off automatically, the ♨ symbol will turn off, **AUTO** will flash and a buzzer will be released, which can be turned off by pushing any of the buttons.

Turn the switch and thermostat knobs to zero and put the programmer onto "manual" by pressing the ⏻ button.

Attention: An energy blackout makes the clock go to zero and cancels the set programs.
After a blackout, three zeros will flash on the panel.

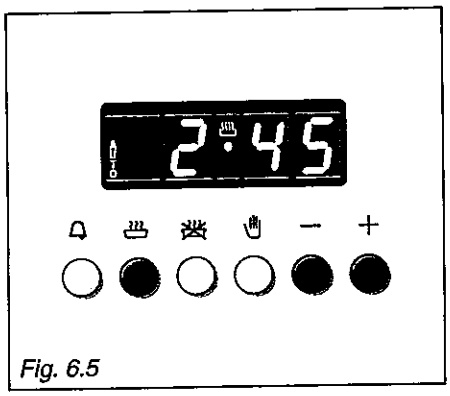


Fig. 6.5

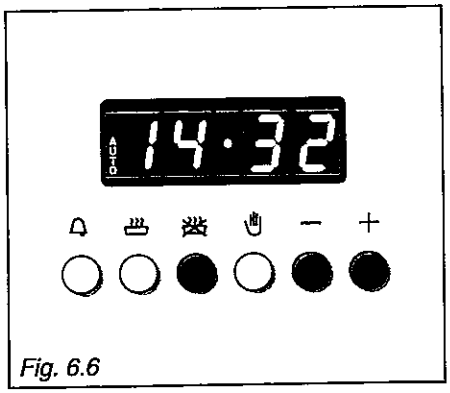


Fig. 6.6

SEMI - AUTOMATIC COOKING

This is used to switch automatically off the oven after the desired cooking time has elapsed.

To effect the semi-automatic cooking there are two way:

1. Set the length of the cooking time by pushing the ⏲ button and the ⊕ button to advance, or ⊖ to go backwards if you have passed the desired time (Fig. 6.7).

or

2. Set the end of the cooking time by pushing the ⏲ button and the ⊕ button to advance, or ⊖ to go backwards if you have passed the desired time (Fig. 6.8).

AUTO and the ♨ symbol will be on.

Then set the temperature and the cooking program using the oven switch and thermostat knobs (see specific chapters).

The oven is switched on and it will be switched of automatically at the end of the desired time.

During cooking, the ♨ symbol remains on and by pressing the button ⏲ you can see the time that remains till the end of the cooking.

The cooking program can be cancelled at any moment by pushing the ⏲ button.

At the end of the cooking, the oven and the ♨ symbol will turn off, the **AUTO** will flash and a buzzer will give off; that can be stopped by pushing any of the buttons.

Turn the switch and thermostat knobs to zero and put the programmer onto "manual" by pressing the ⏲ button.

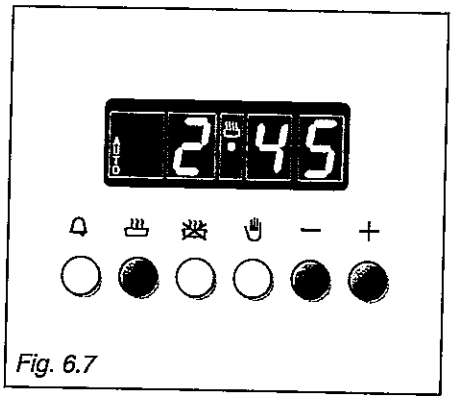


Fig. 6.7

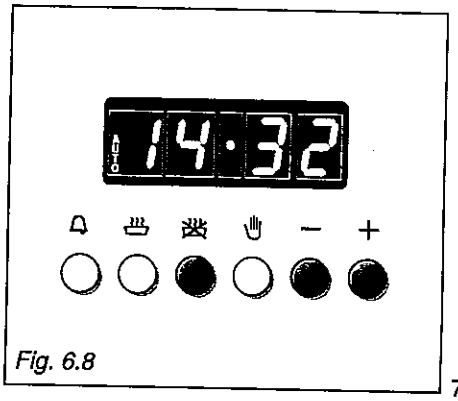


Fig. 6.8

7 ALARM 60'

ALARM 60' (Fig. 7.1)

The minute counter is a timed acoustic warning device which can be set for a maximum of 60 minutes.
The knob (Fig. 7.1) must be rotated clockwise as far as the 60 minute position and then set to the required time by rotating it anticlockwise.

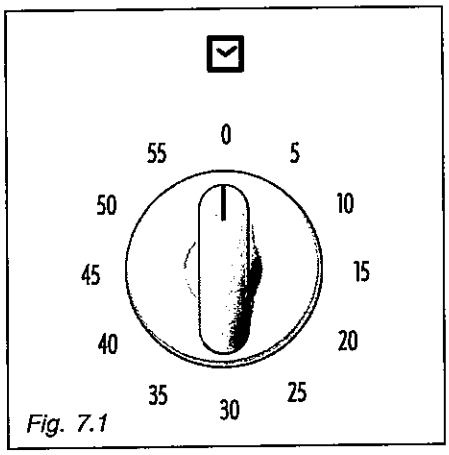


Fig. 7.1

8 CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL ADVICE

Important:
Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical network.

It is advisable to clean when the appliance is cold and especially for cleaning the enamelled parts.

Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
The oven must always be cleaned after every use, using suitable products and keeping in mind that its operation for 30 minutes on the highest temperature eliminates most grime reducing it to ashes.

STAINLESS STEEL FRONT SURFACES

Stainless steel models only.

The stainless steel surfaces (control panel and oven door) used in this oven are protected with a Special Lacquer to reduce finger-print marks.
To avoid damaging this lacquer, do not clean the stainless steel with abrasive cleaners or abrasive cloths or scouring pads.

ONLY SOAP/WARM WATER MUST BE USED TO CLEAN THE STAINLESS STEEL SURFACES.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

STAINLESS STEEL AND ALUMINIUM PARTS AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the protective surface.

ENAMELLED PARTS

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products.

Dry preferably with a chamois leather.

INSIDE OF OVEN

This must be cleaned every time it is used.
Remove and refit the side runner frames as described on the next chapter.
With the oven warm, wipe the inside walls with a cloth soaked in very hot soapy water or another suitable product.
The side runner frames, tray and rack can be removed and washed in the sink.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

Switch the oven off at the mains.
Unscrew and replace the bulb with another one resistant to high temperatures (300°C), voltage 230 V (50/60 Hz), 15 W, E14.
NOTE: Oven bulb replacement is not covered by your guarantee.

USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

Models with smooth wall oven.

– Hang up the wire racks on the oven walls (Fig. 8.1).
In the models with catalytic panels interpose the self cleaning catalytic panels (fig. 8.2).

– Slide in, on the guides, the shelf and the tray etc. fig. 8.3.
The rack must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven (fig. 8.3).

– To dismantle, operate in reverse order.

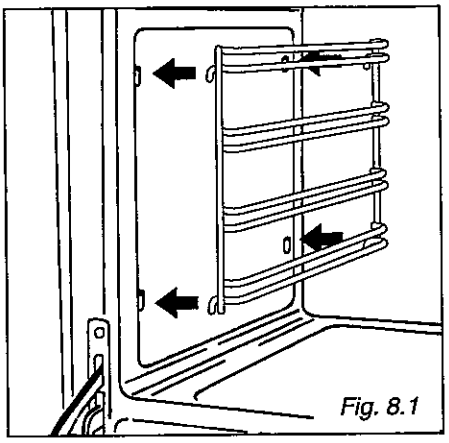


Fig. 8.1

USE AND MAINTENANCE OF THE SELF-CLEANING CATALYTIC PANELS

Some models only.

The self-cleaning panels are coated in a special microporous enamel which absorbs and automatically eliminates spatters of oil and grease during normal cooking above 200°C.
If, after cooking very greasy foods, the panels are still dirty, run the oven empty at maximum temperature for approximately 30 minutes.
These panels do not require cleaning but periodically it is nevertheless a good idea to take them out and dust with a soft damp cloth.

Do not wash or clean with abrasive products or products containing acids or alkalis.

The side panels are reversible and can be turned round and fitted on the other side when the microporous enamel is worn.

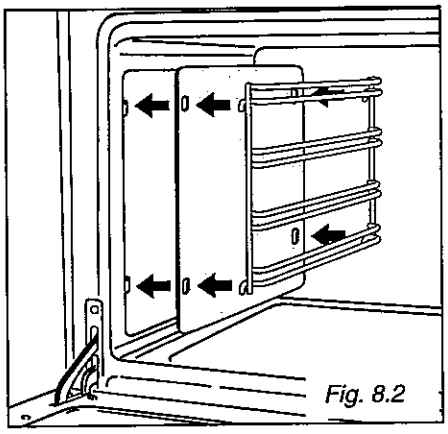


Fig. 8.2

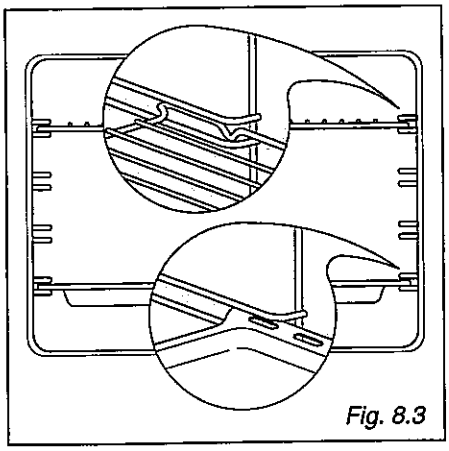


Fig. 8.3

FITTING UP OF OVEN SHELVES

Models with hump wall oven.

The oven shelves are provided with a security block to prevent accidental extraction.
They must be inserted operating as per bottom figure 8.4.

To pull them out operate in the inverse order.

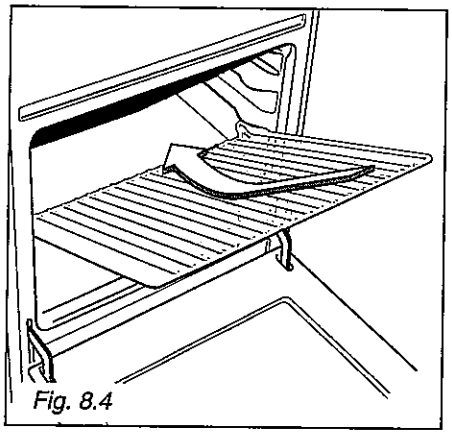


Fig. 8.4

OVEN DOOR

The internal glass of the oven door can be easily removed for cleaning by unscrewing the two lateral fixing screws (fig. 8.5).

Do not store flammable material in the oven.

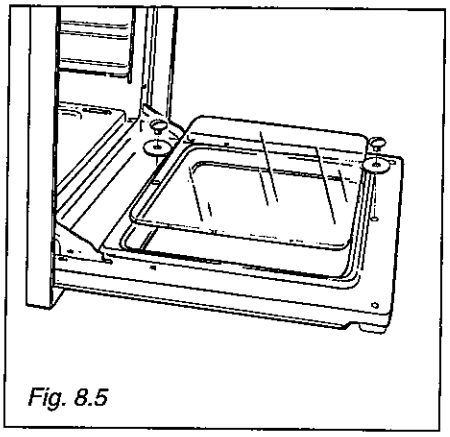


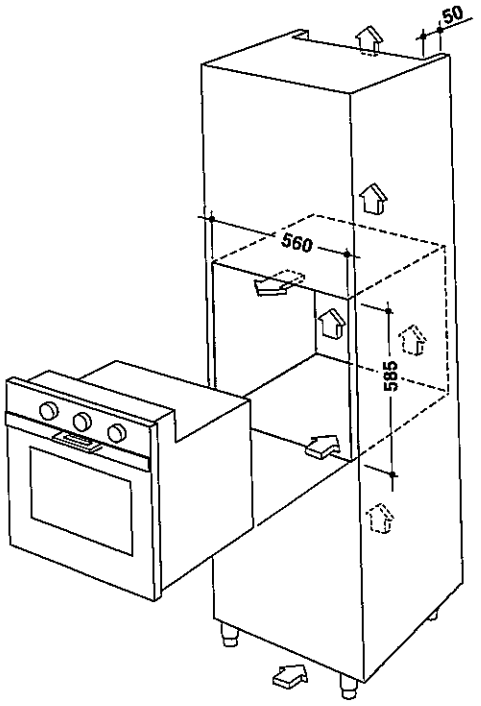
Fig. 8.5

9 INSTALLATION

The walls adjacent to the oven must be of material resistant to heat.

The oven must be built-in in a standard module of furniture of 60 cm width and depth.

It is to be fit up in a module having the clearance as shown in the picture 9.1.
On the lower side, the oven must lay on supports standing the oven weight.
The 4 fore screws serve as fixing.



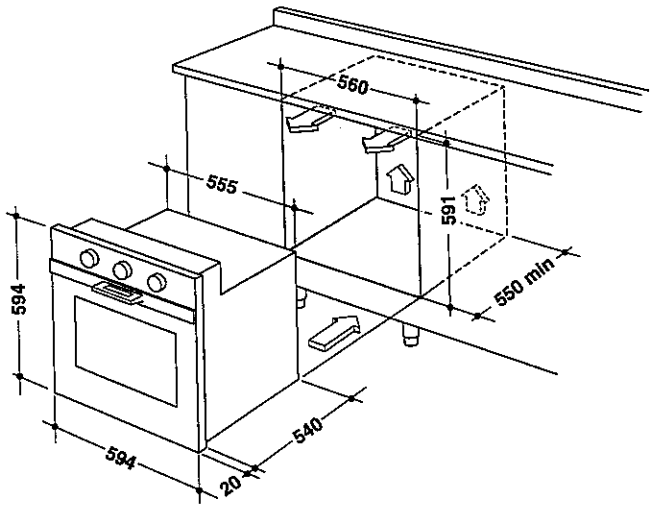


Fig. 9.1

Even if the oven has an interior ventilation, intrinsic to its execution, it is necessary that the furniture module provides for a ventilation column, as shown on figures 9.2.

✓ **Taking care NOT to lift the oven by the door handle.**

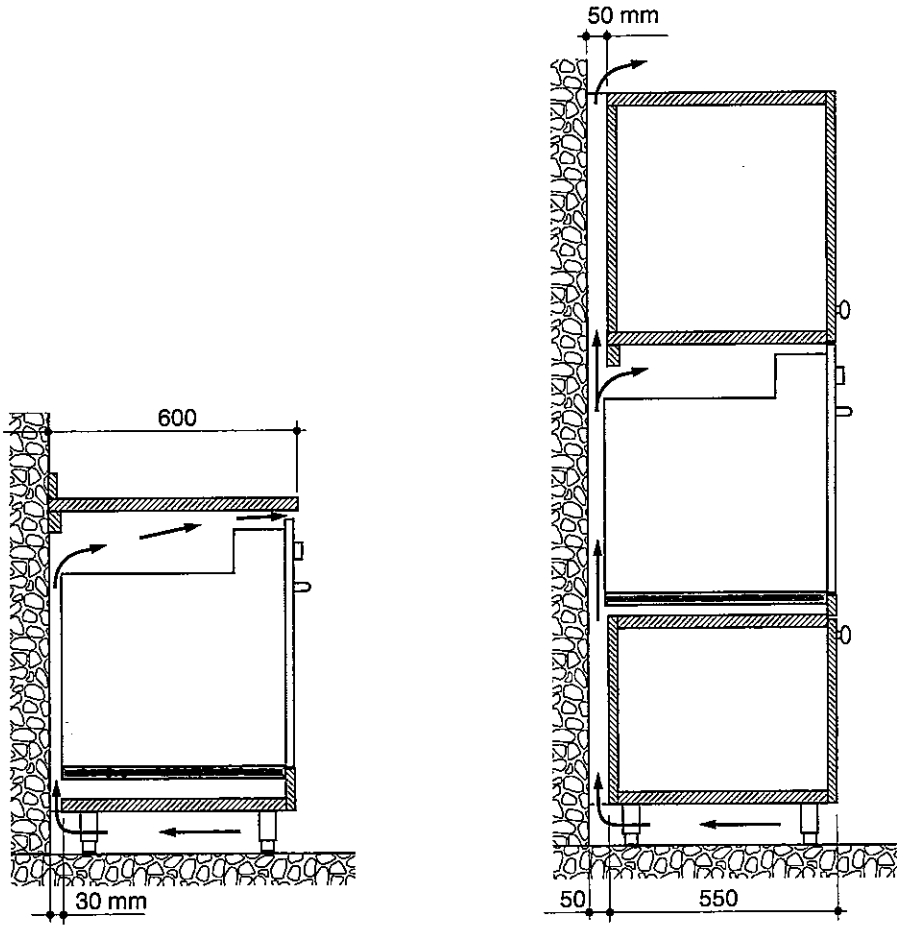


Fig. 9.2

10 ELECTRICAL SECTION

GENERAL

- The connection to the electrical network must be carried out by qualified personnel and must be according to existing norms.
- The appliance must be connected to the electrical network verifying above all that the voltage corresponds to the value indicated on the specifications plate and that the cables section of the electrical plant can bear the load which is also indicated on the plate.
- The appliance is supplied without a power supply plug and therefore if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- The bi-polar plug must be connected to an outlet connected to the grounding unit in conformity to security norms.
- If the oven is to be connected directly to the mains, it must be placed with an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.
- Once the oven has been installed, the switch or socket must always be accessible.
- If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.
- Voltage: 230 V.

Before effecting any intervention on the electrical parts the appliance must be disconnected from the network.

FEEDER CABLE SECTION TYPE H05RR-F

230 V ~ 3 x 1,5 mm²

The connection of the appliance to the grounding unit is mandatory. The manufacturer declines every responsability for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.